Catechismus
der
Obstbaumzucht.

Zum
Schul- und Selbstunterrichte.

Im Auftrage
des landwirthschaftlichen Kreis-Comité's der Oberpfalz und von Regensburg
bearbeitet nach eigener und anderer Obstbaumzüchter Erfahrung
von

Dr. J. M. v. Baumann,
prakt. Arzt und Baumzüchter zu Schwandorf, kgl. Landgerichts Burglengenfeld, in der Oberpfalz.

Mit einem Verzeichnisse der in diesem Regierungsbezirke vorkommenden Giftpflanzen unter Angabe der Stand- und Fundorte und der Blüthenzeit.

(Zweite Auflage.)

Gebunden, Preis 6 kr.

Regensburg, 1857.
Druck der J. Reitmayr'schen Offizin.

Für Feldwirthschaft, für Zucht der Bäume
Sind zu verbessern viele Räume,
Und wer da klug und fleißig ist,
Erhält den Lohn in kurzer Frist.

Vorwort.

Thätigst bemüht, allgemeinen Sinn für verbesserte Landwirthschaft zu wecken und das Gemeinbeste der von arbeitsamen Bewohnern bevölkerten Oberpfalz in jeder Beziehung zu befördern, haben der Herr Vorstand des landwirthschaftlichen Kreiscomité's zu Regensburg, der Königliche Regierungspräsident ꝛc. Freiherr von Künsberg-Langenstadt durch persönliche Kenntnißnahme sich überzeugt, daß ein wichtiger Zweig der Landwirthschaft, die **Obstbaumzucht,** noch viel zu wenig betrieben werde, und daß insbesondere die einschlägigen Schulgärten ihre eigentliche Bestimmung: „Vorliebe und Kenntniß zur Obstbaumzucht allgemein zu machen," bisher nur sehr unvollkommen erfüllt haben.

Die Folge hievon war:

1) anzuordnen, daß die Schulgärten des Regierungsbezirkes eine zweckmäßigere Einrichtung und Verwendung erhielten,

2) die Erwartung auszusprechen, daß die Schullehrer die nöthigen Kenntnisse erwerben und den guten Willen haben werden, die Jugend auch in der Obstbaumzucht zu unterrich-

ten und an der Erziehung der Bäume besonders thätigen Antheil nehmen zu lassen, und

3) zu veranlassen, daß als Vermittlungs- und Anhaltspunkt auch eine dem Bedürfnisse entsprechende Anleitung zur Obstbaumzucht eine gemeinnützige Verbreitung erhalte.

Wenn nun diesen weisen Anordnungen entsprochen und weiter dafür gesorgt wird, daß Frevel an Obstbäumen strengstens bestraft und jede Gemeinde für den Schaden dieser Art solidarisch haftbar erklärt werde, so werden alle bisherigen Ursachen der Nichtversuche oder mißglückten Versuche der Obstbaumzucht verschwinden, und gesunde und einträgliche Obstbäume immer mehr den Segen des Landes bilden.

Nachdem aber von Seite der Königlichen Kreisregierung schon so Vieles geschieht, um landwirthschaftliche Interessen aufzuklären, zu unterstützen und zu schützen, so ist umsomehr ein Jeder, besonders der Grundeigenthümer verpflichtet, seine Wirthschaft möglichst gut zu betreiben, — und folglich auch der Obstbaumzucht, als einer mit geringen Anlagskosten verbundenen und dabei sehr dankbaren Nebennutzung des Bodens, die nöthige Aufmerksamkeit zu schenken. Denn wer überhaupt weniger baut, als er könnte und sollte, entzieht nicht blos sich oder seiner Familie, sondern auch dem Mitmenschen einen Theil des täglichen Brodes und trägt sohin die Mitschuld des irdischen Elendes, der Brodlosigkeit und Verarmung und der daraus hervorgehenden Störung der bürgerlichen und staatlichen Verhältnisse.

Es ist daher dringend geboten, mit vereinten Kräften durch Aufmunterung, Lehre und Beispiel dahin zu wirken, daß auch

in der Oberpfalz die Obstbaumzucht nach und nach eine national-ökonomische Geltung erhalte.

Wer aber könnte mehr beitragen zur Lösung dieser eben so angenehmen als nützlichen Aufgabe, als die Schullehrer, die Eltern und die liebe Jugend?

Mögen daher die Schullehrer, selbst ohne Aussicht auf großen Dank, vom treuen Pflichtgefühl geleitet, überall hin den Samen des Guten, Nützlichen und Schönen verbreiten und auch „die Vorliebe und Kenntniß zur Obstbaumzucht allgemein zu machen", sich ernstlich angelegen sein lassen! — Wenn sie im Winter wöchentlich nur Eine Stunde zum Lesen dieses Catechismus benützen, und vom Frühjahr bis zum Herbste jede Woche nur Eine Nachstunde im Schulgarten das Einschlägige erklären, vorzeigen und nachüben lassen, so werden die Knaben leicht und schnell in der Obstbaumzucht sich ausbilden und mit der Veredlung der Obstbäume auch sich selbst veredeln lernen.

Die Eltern aber wollen bedenken, daß ein braver Schullehrer auch Unterstützung, Dank und Achtung verdiene, daß am meisten sie selbst für ihre Kinder verantwortlich seien und ihnen für Zeit und Ewigkeit keine bessere Mitgift geben können, als eine gute Erziehung zur Zucht und Arbeitsamkeit. Reiche Eltern haben ja nicht immer reiche Kinder, und arme Eltern nicht immer arme Kinder, und der Mensch, besonders der jugendliche, ist nicht auf die Grenze des häuslichen Heerdes, sondern auf die ganze Welt angewiesen, und Keiner weiß, wo und wie er einstens sein tägliches Brod verdienen kann und muß.

Und du, liebe Jugend, kennst das alte aber wahre Sprüchwort: „Was Hänschen nicht gelernt hat, lernt Hans schwer oder nimmermehr". Auch kannst du täglich bemerken, wie so viele Menschen mit Reue und Schaden auf die gewissenlos versäumte Jugendbildung zurückblicken. In der Obstbaumzucht aber wirst du um so mehr mit Liebe und Eifer dich ausbilden, da dir das Obst so gut schmeckt und du zudem das Alter besitzest, nicht bloß einen Baum zu erziehen, sondern auch noch dessen Früchte genießen zu können. Darum frisch begonnen, ist schon halb gewonnen. Glück auf!

Schwandorf, den 1. Mai 1854.

Der Verfasser.

Einleitung.

Von der Obstbaumzucht im Allgemeinen.

Frage 1. Was versteht man unter Obstbaumzucht?

Antwort. Unter Obstbaumzucht versteht man die Kenntniß und Fertigkeit, früchtetragende Bäume zu erziehen, zu veredeln und zu pflegen.

Fr. 2. Warum soll man die Obstbaumzucht ernstlich betreiben?

A. Weil sie eine einträgliche Nebennutzung von Grund und Boden abgibt, und man das Obst frisch, wie getrocknet selbst genießen oder verkaufen kann.

Fr. 3. Kann man aus dem Obste auch noch andere Handelsartikel bereiten?

A. Ja wohl, nämlich Most, Wein, Branntwein, Essig u. s. w.

Fr. 4. Haben Obstbaumpflanzungen noch weiteren Werth?

A. Ja, sie sind eine Zierde der Gegend, verbessern das Klima und geben Streu, Brenn- und Nutzholz.

Fr. 5. Wie bekömmt man angemessene Obstbäume am sichersten und am billigsten?

A. Durch sachkundige Selbsterziehung.

Fr. 6. Warum sind die selbstgezogenen vorzuziehen?

A. Weil sie gleich von Jugend auf an Boden, Lage und Klima gewöhnt werden, man die geeignetsten Sorten wählen kann — und selbstgezogene Bäume auch am meisten Freude machen.

Fr. 7. Muß man für Obstbäume auch jedesmal einen eigenen Garten haben?

A. Nein, weil Bäume eben so gut auf Höhen, Aengern, Rainen, Triften, Feldern u. s. w. gedeihen.

Fr. 8. Kann und soll aber nicht in jeder Schulgemeinde ein eigener Garten für Obstbäume sein?

A. Allerdings, und dazu kann und soll dienen — der Schulgarten.

Fr. 9. Warum?

A. Weil vorzugsweise der Schuljugend Vorliebe und Kenntniß zur Obstbaumzucht beigebracht werden soll.

I. Abschnitt.

Der Obstbaumgarten.

Fr. 1. Wenn man aber einen Obstgarten anlegen kann und will, was hat man dabei zu berücksichtigen?

A. Man hat dabei zu berücksichtigen:

1. die Lage, 2. den Boden,
3. die Form, und 4. die Einfriedung.

Fr. 2. Wie soll die Lage beschaffen sein?

A. Die Lage sei 1. hoch und trocken genug und wo möglich im Gesichtskreise des Besitzers;

2. gegen Morgen und vorzüglich gegen Mittag sollen Luft und Sonne freien Zutritt haben, weil diese Wachsthum, Stärke und Dauerhaftigkeit der Bäume befördern, wogegen es

3. gut, wenn auch nicht unbedingt nothwendig, daß der Garten gegen Mitternacht oder Abend durch Gebäude, Berge u. s. w. geschützt sei.

Fr. 3. Worauf hat man bei der Wahl des Bodens zu sehen?

A. Der Boden soll wenigstens mittelmäßig gut sein und (so weit er zur Baumschule, Gemüse- und Blumenzucht benützt wird) vorerst bei trockener Witterung 1½—2 Schuh tief rigolirt werden.

Fr. 4. Was versteht man unter Rigolen, Rotten?

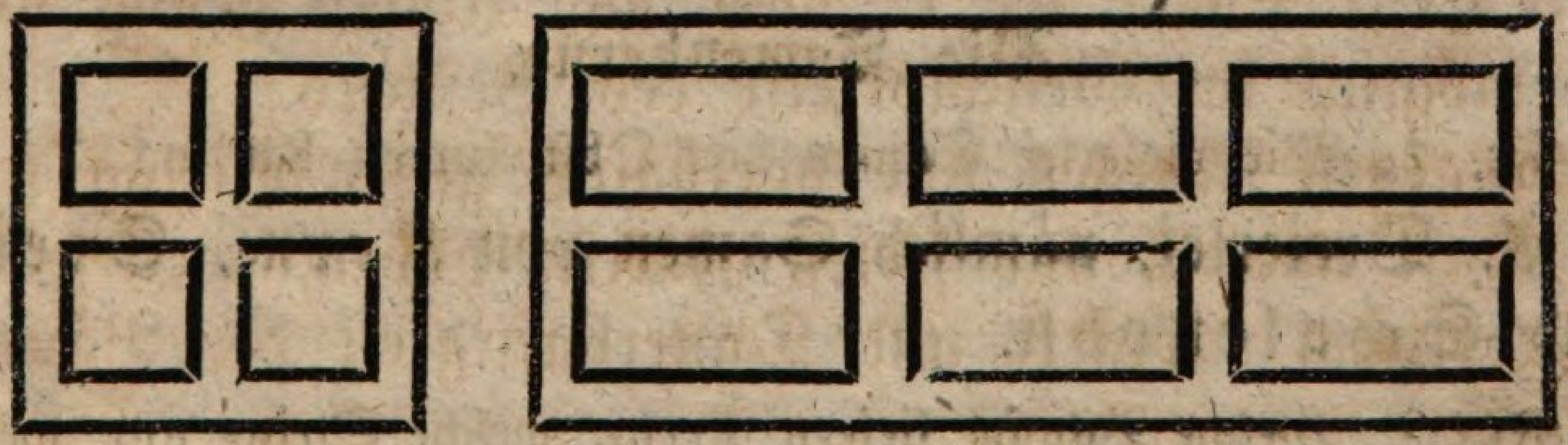
A. Unter Rigolen versteht man jene Bearbeitung des Bodens, wodurch dieser in einer erforderlichen Tiefe aufgegraben, die untere und obere Erdschichte gut miteinander vermischt und dabei alles Fremdartige (Steine, Wurzeln, Unkräuter u. s. w. daraus entfernt wird.

Fr. 5. Wie verfährt man bei dieser Arbeit?

A. Man theilt das Grundstück in 3 bis 6 Fuß breite Striche ab und wirft vorerst die Erdarten des ersten Striches heraus, die Erdarten des zweiten Striches dann in den hiedurch entstandenen ersten Graben, die vom dritten Striche in den zweiten Graben u. s. w. Den letzten Graben füllt man sodann wieder mit der aus dem ersten Graben (Striche) ausgeworfenen Erde aus.

Fr. 6. Welche Form ist bei Obstgärten am gewöhnlichsten?

A. Die Form ist gewöhnlich ein gleichseitiges oder längliches Viereck,



welches wieder durch drei bis vier Fuß breite Wege in 2, 4 oder mehrere gleich große Theile (Quartiere), und diese nach Bedürfniß wieder in 3 bis 4 Fuß breite Beeten abgetheilt werden.

Fr. 7. Welche Einfriedung ist die billigste und dienlichste?

A. Lebendige Zäune, richtig gezogen, geben die billigste und dienlichste Einfriedung; so gibt z. B. der Weißdorn gut zugeschnitten und in einander geflochten eine undurchdringliche Schutzwand, und Maulbeerhecken können nebenbei auch noch zur Seidenzucht benützt werden.

II. Abschnitt.

Die Baumschule.

Fr. 1. Was heißt man eine Baumschule?

A. Eine Baumschule heißt man jenen größern oder kleinern Theil eines Gartens oder Feldes, welchen man vorzugsweise zur Zucht von Obstbäumen bestimmt hat.

Fr. 2. Welchen Nutzen hat eine Baumschule besonders für die Jugend?

A. Diesen, daß sie dabei gründlich lernen kann, in Zukunft Obstbäume gut und billig sich selbst zu ziehen.

Fr. 3. Woraus werden die Bäume gezogen?

A. In der Regel aus Samen.

§. 1.

Die Samenkerne.

Fr. 1. Wie vielerlei Samen von Obstbäumen hat man?

A. Dreierlei, nämlich Samen von Kern-, Stein- und Schalenobst.

Fr. 2. Welche Bäume liefern Kern-, welche Stein- und welche Schalenobst?

A. Kernobst liefern Aepfel- und Birnbäume, Steinobst: die Pflaumen (wozu auch Zwetschen, Renkloden u. s. w. gehören) und die Süß- und Sauer-

kirschenbäume; Schalenobst: die Nuß- und Castanien-Bäume, welch' letztere aber in unserem Klima keine genießbaren Früchte tragen.

Fr. 3. Welcher Samen ist der beste?

A. Jener, welcher aus den reifen Früchten von gesunden und mehr jungen als alten Bäumen gewonnen wird.

Fr. 4. Welche Kerne nimmt man zu Aepfel- und Birnbäumen?

A. Die Kerne von gesunden und veredelten Bäumen, oder besser noch die von süßen Holzäpfeln und nichtsteinigen Holzbirnen, weil diese dauerhafte Unterstämme geben.

Fr. 5. Wann sind die Kerne für Aepfel- und Birnbäume reif und gut?

A. Wenn die Aepfelkerne gleichmässig braun, und die Birnkerne gleichmässig schwarz sind.

Fr. 6. Was hat man bei der Sammlung von Birnkernen besonders zu beobachten?

A. Sobald diese aus den Früchten genommen sind, sollen sie 1 Stunde lang in frisches Wasser gelegt, dann leicht abgerieben, und an der Luft abgetrocknet werden.

Fr. 7. Was soll dieses nützen?

A. Die Birnkerne sind mit einem stark klebenden Schleime überzogen, und wenn dieser einmal angetrocknet ist, so läßt er den Keim nicht mehr durch, und der Kern verfault.

Fr. 8. Was thut man mit den Kernen bis zur Saatzeit?

A. Man bewahrt sie an einem luftigen und kühlen Orte so auf, daß sie nicht feucht oder von den Mäusen angefressen werden.

Fr. 9. Woran erkennt man, daß die Kerne von Stein- und Schalenobste gut und tauglich sind?

A. Daran, daß sie eine mehr dunkle Farbe haben und in Wasser gelegt sogleich untersinken.

Fr. 10. Wie werden diese Kerne weiter behandelt?

A. Man kann zwar die Steinobstkerne sogleich nach dem Genuße des Fleisches, und die welsche Nuß sogar mit der noch grünen Schale aussäen, aber es ist besser, sie bis zu einer spätern Saatzeit aufzubewahren.

Fr. 11. Wie bewahrt man sie auf?

A. Man legt sie schichtenweise, und zwar jede Schichte einige Zoll hoch mit Sand überdeckt in einen Topf und stellt diesen an einen frostfreien Ort, läßt jedoch den Sand nie ganz trocken werden.

§. 2.

Die Aussaat der Kerne.

Fr. 1. Wann säet man die Aepfel- und Birnkerne?

A. Am besten im Spätherbste (November), bei offenem und nicht nassem Erdreiche auch im Winter, endlich auch im Frühjahre (in welchem Falle man sie jedoch des leichtern Keimens wegen vorerst 24 Stunden in einen feuchten wollenen Lappen legen soll).

Fr. 2. Wann werden die in Töpfen unter Sand aufbewahrten Kerne vom Stein- und Schalenobste gelegt?

A. Die Pflaumen- und Kirschenkerne im Spätherbste, die andern im Monate März.

Fr. 3. Wie kann man den Pflaumen- (Zwetschen-) Kernen das Keimen erleichtern?

A. Dadurch, daß man sie vor ihrer Aussaat 8 bis 14 Tage in Mistjauche legt.

Fr. 4. Wie legt man die Kerne?

A. Hiebei verfährt man in nachstehender Weise:

1. werden in die frisch umgestochenen und mit einem Rechen geebneten Beete der Baumschule nach der Länge 3 bis 4 Fürchlein (Gräblein) $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll tief in gerader Linie gezogen,

2. werden in diese Fürchlein Aepfel- und Birnkerne 2 Zoll, Steinobstkerne 3 bis 4 Zoll, und Wallnüsse 1 Schuh weit von einander gelegt,

3. werden sodann diese Fürchlein wieder mit trockener Erde zugedeckt.

Fr. 5. Was hat man bei den schon vor der Saat angekeimten Kernen zu beobachten?

A. Daß man sie vorsichtig aus dem Sande herausnimmt und sie dann so in die Erde legt, daß die Keime nach unten kommen.

§. 3.

Die Pflege der aufgegangenen Baumpflanzen (Kernwildlinge) bis zu und bei ihrer Versetzung.

Fr. 1. Wie hat man die Kernwildlinge im ersten und zweiten Lebensjahre zu behandeln?

A. 1. Muß man sie bei anhaltender Trockenheit manchmal mit dem Spritzkruge (Gießkanne) übergießen,

2. ihre Beeten wenigstens im Mai, Juli und Spätherbste von allem Unkraute reinigen und den Boden auflockern, und

3. ist es in ganz kalten Gegenden gut, beim Beginne des Winters um die Sämlinge einige Zoll hoch Laub oder Nadlstreu zu legen, im Frühjahr jedoch wieder abzuräumen.

Fr. 2. Wann versetzt man die Sämlinge in die Edelschule?

A. Wenn die Stämmchen die Stärke eines Federkieles haben, schon im nächsten, jedenfalls aber im darauffolgenden (zweiten) Frühjahre.

Fr. 3. In welcher Zeitfolge geschieht dieses Versetzen?

A. Je nach dem frühern oder spätern Antreiben, also zuerst die Kirschwildlinge, dann die Pflaumen-, später die Birnen-, zuletzt die Aepfelwildlinge.

Fr. 4. Was thut man bei Walnußbäumchen?

A. Die Wallnußbäumchen läßt man besser bis zur bleibenden Versetzung in der Saatschule stehen. Noch besser aber ist es, die Nuß sogleich dahin zu legen, wo der Baum für immer bleiben soll.

Fr. 5. Was hat man vor und bei dem Versetzen der Wildlinge zu thun?

A. 1. Muß die Baumschule durch Rigolen u. s. w. zu ihrer Aufnahme hergerichtet sein,

2. müssen die Bäumchen aus dem bisherigen Standorte vorsichtig herausgehoben, und

3. alle krankhaften, mit schlechtem oder sehr stark beschädigtem Wurzelwerke versehenen Stämmchen gleich ganz weggeworfen werden,

4. dürfen auch die ausgehobenen Wildlinge nicht an der Luft und Sonne austrocknen, sondern sind einstweilen einzuschlagen (ihre Wurzeln mit Erde zu bedecken) oder mit einem feuchten Tuche zu bedecken,

5. werden unmittelbar vor dem Versetzen am Stämmchen alle Nebenzweige weg, und bei Aepfel- und Birnbäumchen auch der Hauptstamm bis auf wenige Augen zurückgeschnitten, und die Wurzeln, besonders die Pfahlwurzeln bis auf 4 Zoll verstutzt,

6. werden sodann die Stämmchen so gesetzt, daß eine Reihe von der andern 2 Schuh und ein Bäumchen von dem andern 1 Schuh entfernt zu stehen kommt, und

7. setzt man endlich auch nicht größere und kleinere

untereinander, sondern vorn gegen die Mittagssonne zu die kleinsten, dann die mittleren und zuletzt die größten. (Siehe Versetzen.)

§. 4.

Die Pflege der Bäumchen nach ihrer (ersten) Versetzung.

Fr. 1. Was hat man im Versetzungsjahre ferner zu beobachten?

A. Man hält den Boden locker und begießt ihn bei starker Trockenheit mit der Spritzkanne.

Fr. 2. Kann man die im Frühjahre versetzten Bäumchen im nämlichen Jahre auch schon veredeln?

A. Ja wohl, wenn solche gesund und kräftig genug sind, können sie im Spätsommer veredelt, nämlich okulirt werden.

Fr. 3. Was geschieht mit den Wildlingen im nächsten Jahre?

A. In diesem Jahre sollen

1. alle andern Stämmchen, und auch die, bei welchen das Okuliren fehlschlug, kopulirt, und
2. im August alle jene Bäumchen, wo die bisherige Veredlung fehlschlug, nochmals okulirt werden.

III. Abschnitt.

Das Veredeln.

Fr. 1. Was heißt Veredeln?

A. Veredeln heißt: von einem Baume mit edeln Früchten einen Holzzweig oder auch nur ein Auge eines solchen Zweiges auf einen unedeln Baum (Wildling) einzusetzen.

Fr. 2. Warum veredelt man die Bäume?

A. Weil unveredelte in der Regel nur unschmackhaftes und wenig geltendes Obst liefern.

Fr. 3. Welche Bäume sollen veredelt werden?

A. In der Regel alle Aepfel- und Birnbäume (Kernobst), dann mehrere Arten des Steinobstes.

Fr. 4. Werden auch Wallnußbäume veredelt?

A. Nur ausnahmsweise, weil aus dem Kern des Schalenobstes ohnehin gleich gutes Obst gewonnen wird.

Fr. 5. Welches sind die besten Unterstämme für Pflaumen, Renkloden, Mirabellen u. s. w.?

A. Die Wildlinge der sogenannten Haber- oder gelben Pflaumen, der Krieche und der gemeinen Zwetsche. Für die feineren Gattungen der Aprikosen und Pfirsiche aber bilden die Pflaumen selbst die besten Unterstämme.

Fr. 6. Welche Unterstämme sind für Süß- und Sauerkirschen die zweckmäßigsten?

A. Auf die Wildlinge von der Maholebkirsche (bittere Stein- oder Felsenkirsche) lassen sich süße und sauere Kirschenarten veredeln, auf Wildlinge von Vogelkirschen nur Süßkirschen, und auf Wildlinge von Sauerkirschen (Weichseln) nur Sauerkirschensorten.

Fr. 7. Welches sind die Holzzweige, so man zum Veredeln nimmt?

A. Die Holzzweige sind jene Reiser, welche im letzten Sommer gewachsen sind, und welche jedes Jahr den Aesten ihre Verlängerung geben.

Fr. 8. Welche andere Reiser dürfen zum Veredeln nicht verwendet werden?

A. 1. Die Fruchtreiser, welche Blüthen und Früchte tragen, knorrig und kurz sind, und dicke volle, nahe nebeneinander stehende Augen haben;

2. die Wasserreiser, sogenannte Räuber, welche frech und schnell an unschicklichen Stellen oder gar aus

dicken Aesten hervorgewachsen und woran die Augen zu weit auseinander stehen.

§. 1.

Das Edelreis.

Fr. 1. Was nennt man Edelreis?

A. Edelreis (edles Reis) nennt man einen zum Veredeln tauglichen Zweig.

Fr. 2. Wann bricht oder schneidet man die Edelreiser?

A. Kirschreiser sollen Anfangs oder in der ersten Hälfte Februars', Aepfel-, Birnen- und Pflaumenreiser im Monate März — am liebsten bei zunehmendem Monde gewählt werden.

Fr. 3. Zu welcher Tageszeit sollen die Reiser gesammelt werden?

A. Morgens und Abends, am besten nach einem Regen, nie aber wenn sie gefroren sind.

Fr. 4. Darf man auch von kranken oder brandigen Bäumen Edelreiser nehmen?

A. Nein, weil die Krankheitsanlage des Baumes, von dem man veredelt, auf den zu veredelnden übergetragen wird.

Fr. 5. Von welchen Bäumen soll man die Holzzweige zum Veredeln auswählen?

A. Nur von ganz gesunden und noch jungen Bäumen, welche viele Fruchtaugen und eine bekannte Obstart haben, und auch in einer rauheren Gegend gedeihen.

Fr. 6. Welche Pelzreiser eines Baumes sind die besten?

A. Jene, welche gegen Mittag stehen und deßwegen auf der Sonnenseite eine viel dunklere Farben.

Fr. 7. Wann sind die edlen Reiser gesund?

A. Wenn ihr Mark weiß, nicht aber wenn es schwarz, braun oder röthlich ist.

Fr. 8. Taugen alle Augen eines Holzzweiges zum Veredeln?

A. Nein, die zu kleinen und zu weichen, sowie alle Augen des zweiten Triebes nehme man nicht.

Fr. 9. Wie und wo bewahrt man die gesammelten Edelreiser bis zum Gebrauche auf?

A. Jede Sorte muß namentlich bezeichnet, für sich zusammengebunden, und dann in feuchtem Moose, oder die Schnitt-Enden in Sand oder Erde gesteckt, an einem schattigen Orte aufbewahrt werden.

§. 2.

Die Veredlungs-Arten.

Fr. 1. Wie vielerlei Arten des Veredelns sind am meisten gang und gäbe?

A. Dreierlei, nämlich 1. Okuliren, 2. Kopuliren und 3. Pfropfen oder Pelzen.

Fr. Welche Arten des Veredelns verdienen den Vorzug.

A. Das Okuliren und Kopuliren, weil durch sie die Unterstämme am wenigsten verwundet werden.

A. Das Okuliren.

Fr. 1. Was heißt Okuliren?

A. Okuliren heißt Aeugeln, indem man von einem edlen frischgetriebenen Holzzweige (Sommertriebe) ein Auge herausschneidet und dasselbe in die Rinde eines Wildlings an einer glatten Stelle (wo auch kein Auge ist) einsetzt.

Fr. 2. Wie unterscheidet man das Okuliren je nach Zeit, zu der es geschieht?

A. Man unterscheidet hierin:

1. Das Okuliren in das treibende Auge. Hiebei treibt das nach dem ersten Saft-Triebe (Johanni) eingesetzte Auge im nämlichen Sommer noch als Zweig aus.

2. Das Okuliren in das schlafende Auge. Okulirt man nämlich beim Steinobste im Juni und Juli.

beim Kernobste im August und September, so wächst das eingesetzte Auge zwar an, treibt aber nicht mehr als Zweig aus, sondern schläft bis zum nächsten Frühjahr.

Fr. 3. Welche Art verdient den Vorzug?

A. Das Okuliren in das schlafende Auge, weil bei diesen Trieben kein Erfrieren zu befürchten ist.

Fr. 4. Welche Bäume soll man dennoch in's treibende Auge okuliren?

A. Bloß die Pfirsiche und Aprikosen.

Fr. 5. Wohin okulirt man diese?

A. Da ihre eigenen Stämme zu schwammig und weich wachsen, so okulirt man sie auf Pflaumen und zwar in den Stamm oder in die Krone.

Fr. 6 Zu welcher Tages-Zeit soll man okuliren?

A. In den Morgen- und Abendstunden, am besten nach einem Regen, aber nie bei heißer Mittagssonne oder unmittelbar vor und während eines Regens.

Fr. 7. Wie lange kann man fort okuliren?

A. So lange, als sich an den Bäumen die Rinde leicht und saftig lüpfen läßt.

Fr. 8. Kann man an einem Stamme oder einzelnen Aste an verschiedenen Stellen ein Auge einsetzen?

A. Ja, man kann ein zweites Auge einsetzen, damit, wenn das eine umschlägt, doch das andere gedeihen könne.

Fr. 9. Worauf hat man beim Okuliren noch besonders zu sehen?

A. Daß unterhalb der Okulirstelle kein anderes entwickeltes Auge oder ein Seitenzweig dem eingesetzten Auge allen Saft entziehe.

1. Vorbereitungen zum Okuliren.

Fr. 1. Was hat man vor dem Okuliren an den Wildlingen zu thun?

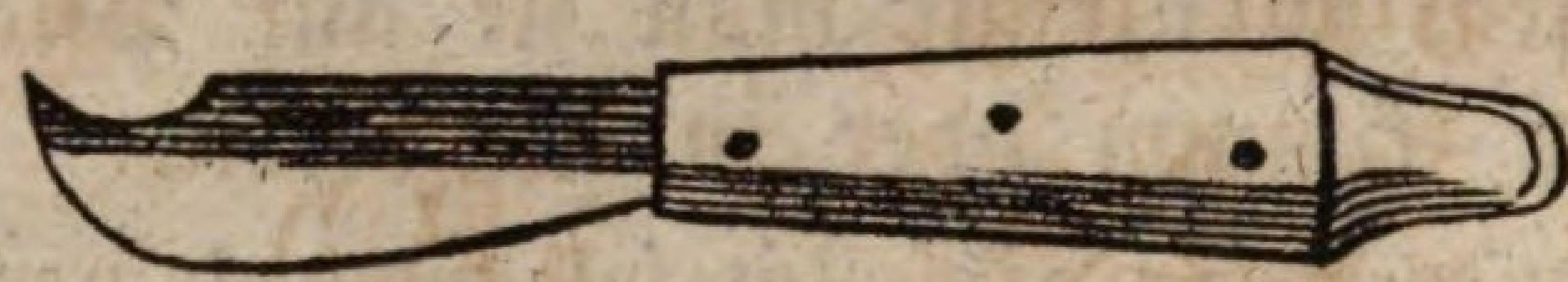
A. Wenigstens 14 Tage vorher sollen alle Seitenzweige unterhalb der Okulirstelle weggeschnitten werden, oberhalb des einzusetzenden Auges aber Stamm und Aeste wie sie sind, bis zum Frühjahre bleiben.

Fr. 2. Was hat man bei den Okulirzweigen zu beobachten?

A. Daß man nur Sommertriebe mit gut entwickelten zeitigen Augen entweder unmittelbar vom Baume her verwende, oder aber sie höchstens einige Stunden lang bis zum Gebrauche in Wasser stelle.

Fr. 3. Was ist zum Okuliren ferner in Bereitschaft zu halten?

A. 1. Ein Okulirmesser, welches eine feine Schneide



und am Ende des Heftes ein Beinchen haben muß, um damit die Rinde leichter vom Stamme ablösen zu können,

2. schmale, ohngefähr 2 Messerrücken breite, und gegen 1 Schuh lange Baststreifen zum Verbande.

II. Die Handgriffe beim Okuliren. (Nach Fürst.)

Fr. 1. Womit beginnt man die Verrichtung des Okulirens?

A. Damit daß man: 1. etwa ½ Schuh über der Erde, und bei Zweigen an der Krone ganz nahe am Stamme (aber nicht an der Sonnenseite) an einer



glatten Stelle einen Einschnitt in die Rinde nach der Quere macht, nämlich: —

2. daß man dann von der Mitte dieses Querschnittes anfangend, einen zweiten Schnitt nach der Länge abwärts macht, nämlich: | wodurch

3. die zwei Einschnitte in der Rinde eine Form erhalten wie diese: ⊤

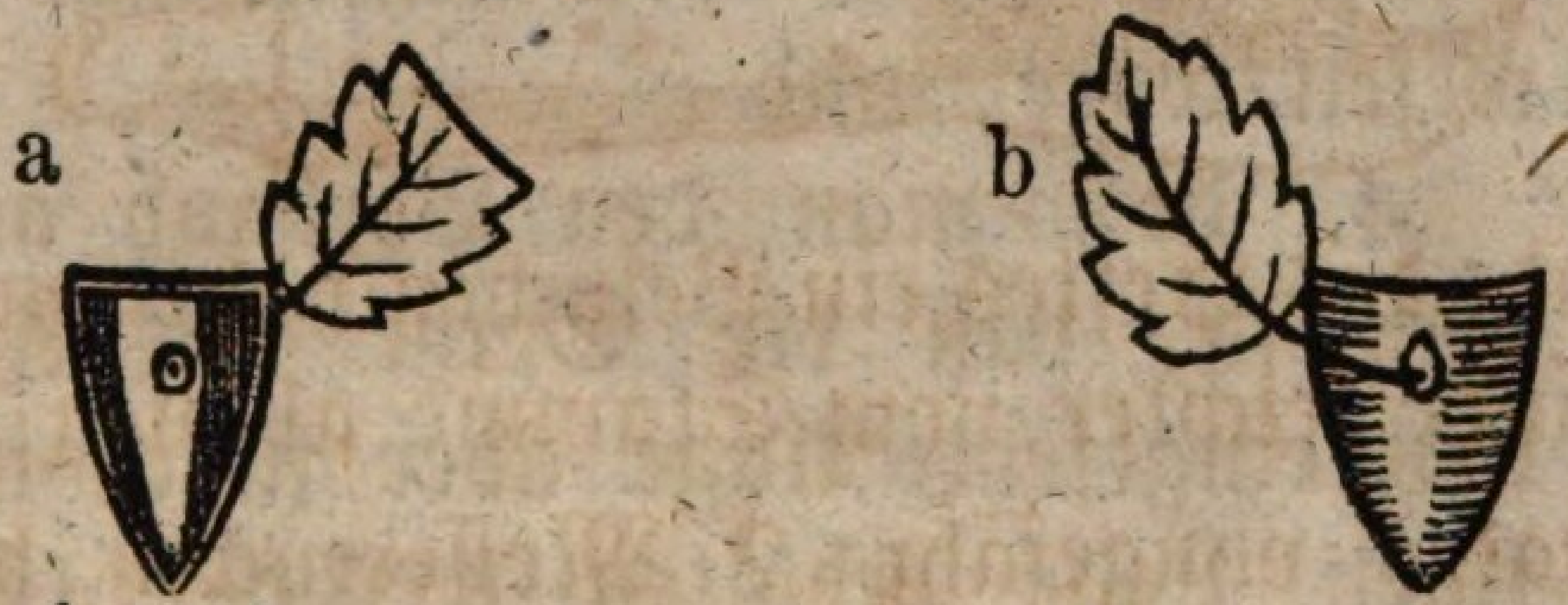
Fr. 2. Was geschieht hierauf?

A. Hierauf nimmt man das Pfropfreis in die Hand und schneidet davon ein Auge gerade so breit und so lang heraus, daß man es bei den zwei Einschnitten am Stämmchen hinein=schieben kann, und zwar schildartig, wie beifol=gende Zeichnung weist.



Fr. 3. Worauf hat man aber beim Herausschneiden des Au=ges besonders zu achten?

A. Darauf, daß dabei der inwendige Keim, das hol=zige Knöpfchen, oder das knorplichte Mark an der in=nern Rinde fest bleibe. Es ist dieses anzusehen, wie nachstehende Figur zeigt:



a) von der inwendigen Seite:

b) von der auswärtigen Seite:

Fr. 4. Wodurch erhält man diesen Keim am sichersten im Schilde?

A. Durch einen feuchten Seidenfaden, den man in den über dem Auge gemachten Querschnitt einlegt, hernach unter dem Okulirreise fest zusammenhält und so das Schildlein damit herabstreift.



Figur 1.

Fr. 5. Was gehört noch ferner zum Vollzuge des Einäugelns?

A. Hiezu gehört noch: 1. daß mit dem Beinchen des Okulirmessers die Flügel der durchschnittenen Rinde (siehe Frage 1) am Stämmchen so viel als nöthig ist, gelüpft werden. (Siehe Figur 1.)


Figur 2.

2. daß das Auge, dessen Blatt zur guten Hälfte abgeschnitten wird, unter den gelüpften Rindentheil hineingeschoben und darin etwas sanft an das Holz angedrückt werde, damit es zwischen den Seitenflügeln gut anliege. (Siehe Figur 2.)


Figur 3.

3. daß man die gelüpften Rindenflügel sodann wieder über das Auge decke, als wenn es schon von Natur aus darin gewesen wäre, und

4. daß man den Verband anlege, jedoch so, daß die Spitze des Auges frei, das eingesetzte Auge aber sicher in der richtigen Lage erhalten werde. (Siehe Figur 3.)

III. Von dem Verbande nach dem Okuliren.

Fr. 1. Wie macht man diesen Verband?

A. Er wird mit Baststreifen von oben und zwar über dem Querschnitt anfangend nach abwärts übers Kreuz so angelegt, daß dabei das Auge am Keimpünktchen nicht gedrückt oder verdeckt wird.

Fr. 2. Wie stark muß der Verband angelegt werden?

A. Nicht allzu streng, aber auch nicht allzu locker. Ist er zu streng, so kann er das Aufsteigen des Saftes hindern, und ist er zu locker, so kann das Auge zwischen Holz und Rinde nicht anwachsen.

IV. Weitere Verhaltungs-Regeln nach dem Okuliren.

Fr. 1. Wann und wie kann man wissen, ob das eingesetzte Auge auch angeschlagen habe?

A. Wenn nach 10 bis 14 Tagen der Blattstiel von selbst oder bei einer leichten Berührung abfällt, so gedeiht das Auge, bleibt aber der Blattstiel stehen und ist er schwarz und dürr, so gilt dieses als ein Zeichen, daß das Auge nicht angewachsen ist.

Fr. 2. Wie hat man die mit Glück okulirten Bäume weiter zu handeln und zwar beim Okuliren auf's treibende Auge?

A. Beim Okuliren auf's treibende Auge wird der Verband, wenn nach 3 bis 4 Wochen die Augen antreiben, gelüftet oder ganz abgenommen. Wenn aber die Triebe etwa eine Höhe von 1/4 Zoll erreicht haben, so wird das Stämmchen eine Handbreite über dem edlen Auge, und im folgenden Frühjahre dieser Stumpen genau an der Okulirstelle selbst etwas schief weggeschnitten und die Wunde mit Baumwachs überzogen.

Fr. 3. Wie behandelt man dagegen die Okulanten des schlafenden Auges?

A. Diese bleiben bis zum nächsten Frühjahre unbetastet stehen, mit dem Eintritt der Saftbewegung aber, Ende März oder Anfangs April, werden die Bäumchen in der Breite eines Strohhalms rückwärts ober dem Auge abgeschnitten und mit Wachs bedeckt.

Fr. 4. Wie hat man das austreibende Edelauge zu behandeln?

A. Man muß es diesen Sommer ungestört fortwachsen lassen, aber den Trieb, sobald er etwas länger wird, vorsichtig mit Baststreifchen an Pfählchen binden.

B. Das Kopuliren.

Fr. 1. Was heißt Kopuliren?

A. Kopuliren heißt Zusammenfügen, oder zwei zu Einem verbinden, nämlich einen Stamm oder Ast mit einem Edelreis.

Fr. 2. Wann ist die Zeit zum Kopuliren der Obstbäume?

A. Vom Ausgange Februar's (Kirschen) bis zur Zeit, wo die Bäume zu treiben anfangen.

1. Verfahren beim Kopuliren.

Fr. 1. Wie viele Augen läßt man dabei dem Edelreise?

A. Zwei bis drei, bei der Sattelkopulation aber einige Augen mehr.



Figur 1. Figur 2.

Fr. 2. Was hat man beim Kopuliren besonders zu beobachten?

A. 1. Daß man zum Stämmchen ein gleich dickes Reis suche,

2. daß man Stämmchen und Reis nicht stumpf, wie bei Figur 1, sondern länglich schräg, wie bei Figur 2 zuschneide,



Figur 3.

3. daß die Schnitte beim Zusammenhalten einander vollkommen decken und zusammenpassen, d. h. Rinde auf Rinde. Holz auf Holz und Mark auf Mark komme. (Siehe Figur 3.)

Fr. 3. Kann man auch kopuliren, wenn der Stamm dicker als das Pfropfreis ist?

A. Ja wohl: es wird dabei der Stamm etwas schräg abgeschnitten, jedoch wo möglich auf der Rückseite ein Zugzweiglein gelassen, und sodann unter diesem Abschnitte nur so viel Rinde und Holz aus dem Stamm herausgeschnitten, als für das Kopulirreis erforderlich ist.



F. 4. Wie muß dabei das Kopulirreis zugeschnitten werden?

A. Es wird mit einem Absatze keilförmig nach der Abbildung hier zugeschnitten.



Fr. 5. Was heißt „in den Sattel kopuliren?"

A. Wenn der Stamm keilförmig und das Edelreis gabelförmig zugeschnitten und wie ein Sattel auf deu Stamm gesetzt wird, so heißt man dieses „im Sattel kopuliren."

Fr. 6. Was heißt „aus der Hand kopuliren?"

A. Wenn man von den herausgenommenen Sämlingen die stärkeren im Hause veredelt (bis zur Versetzung in einem Keller in Sand einschlägt), so heißt dieses „aus der Hand kopuliren."

II. Vom Verbande beim Kopuliren.

Fr. 1. Was nimmt man zum Kopulirverbande?

A. In Gradl gewirkte, ganz schmale (Pfennig-) Bändchen, welche auf einer Seite mit einem Stück Baumwachs überfahren und dann in 6 bis 8 Zoll lange Stückchen geschnitten werden.

Fr. 2. Wie legt man den Verband an?



A. Man hält Stamm und Reis am untern Drittheile genau und fest zusammen, legt die Mitte des Bändchens auch um die Mitte der Schnittheile, und wickelt davon die eine Hälfte nach oben und die andere nach unten rund um fest an.

Fr. 3. Wann nimmt man diesen Verband wieder ab?

A. Sobald er in die Rinde einzuschneiden anfängt, oder die Reiser 2 bis 3 Zoll gewachsen sind, macht man den Verband schonend locker, und nimmt ihn ganz ab, wenn die Triebe des Edelreises die Länge eines Schuhes erreicht haben. Zur Schonung bindet man jedoch Stamm und Trieb auch nach Abnahme des Verbandes noch am Pfählchen.

C. Das Pfropfen oder Pelzen.

Fr. 1. Was versteht man unter Pfropfen oder Pelzen?

A. Darunter versteht man jene Veredlungsart, wobei das Edelreis 1. entweder in den Spalt eingesetzt wird, was im Frühjahre geschieht, ehe der Saft in den Bäumen flüssig wird, oder

2. in die Rinde, was nur dann möglich ist, wenn die Bäume schon so weit im Safte sind, daß sich die Rinde leicht ablöst, und zwar bis zur Zeit, wo sich die Bäume stark belauben.

Fr. 2. Wo soll gepelzt werden?

A. Da durch das Pelzen die Bäume stark verwundet werden, so soll man nur da pelzen, wo Okuliren und Kopuliren mißlungen sind, oder auch an den Kro-

nenästen älterer Bäume, von denen man eine bessere oder ergiebigere Frucht wünscht.

Fr. 3. Was hat man beim Pfropfen der Kronenäste besonders zu beobachten?

A. Daß man nicht zu viele Aeste auf einmal abwirft, und daß man einige Zeit einen oder zwei wilde Zweige stehen läßt, welche den Pfropfreisern den Saft zuführen und dabei den überflüssigen selbst aufnehmen.

I. Pelzen in den Spalt.

Fr. 1. Wie verfährt man bei dem Pfropfen in den Spalt?



A. Hiezu wirft man 1. den Stamm oder Ast an einer glatten Stelle mit einer Gartensäge ab und schneidet die Platte glatt und eben zu,

2. macht dann in der Mitte des Stammes einen 1 — 1½ Zoll langen Schnitt, indem man die Messerklinge gerade über dem Kerne ansetzt und mit einem Hammer sachte darauf schlägt,

3. richtet man das Reis von 2—3 Augen mit doppeltem Absatze 1—1½ Zoll lang keilförmig so zu, daß die in die innere Seite des Spaltes kommende Kante etwas dünner wird,

4. zieht von dieser innern Kante die rauhe Oberhaut ab, ohne die grüne Haut zu verletzen, und

5. hält sodann mit einem Keile oder dem Gartenmesser den Spalt auseinander und schiebt das Reis so ein, daß dieses auf der Platte des Stammes gut aufsitze;

6. da die äußere braune Haut des Pelzreises aber meist dünner ist, als die des Wildlings, so ist deß=

halb auch zu beobachten, daß die grüne Rinde des Pelzreises zunächst am Splinte nur mit dem Baste und mit der grünen Rinde des Wildlings genau zusammenstoße und sich an sie anlege.

Vom Verbande beim Pelzen.

Fr. 1. Was geschieht nach der Einsetzung des Pelzzweiges?

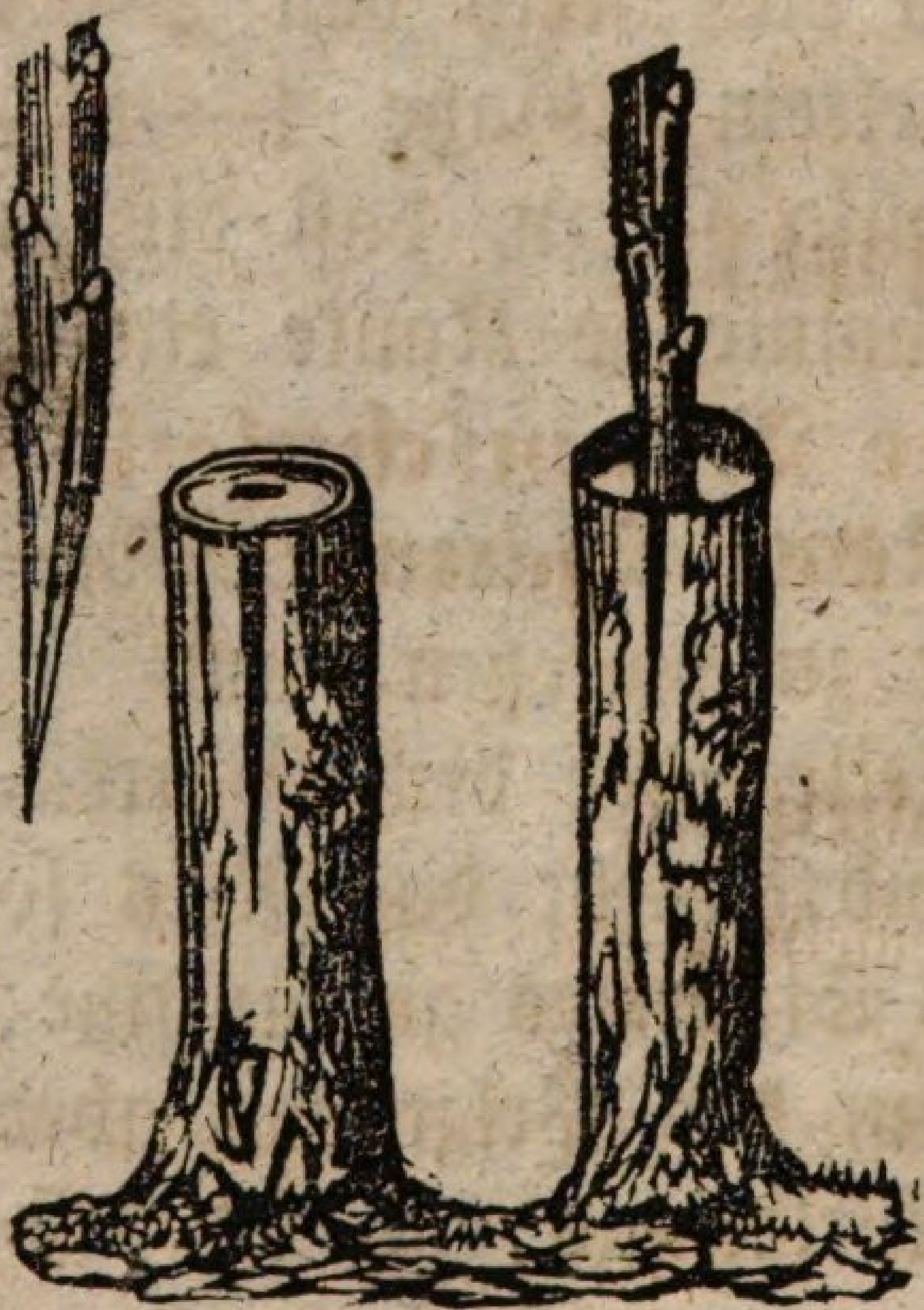
A. 1. Der Spalt auf den beiden Seiten und der Platte, besonders um den Zweig herum, werden mit Baumwachs gut verstrichen, und

2. unmittelbar unter der Platte ein haltbarer Baststreifen angelegt, womit man die Länge des Spaltes kreuzweise umwickelt, und mit einer einfachen Schlinge endigt.

II. Pelzen in die Rinde.

Fr. 1. Wie pelzt man in die Rinde?

A. Es wird dabei der Stamm oder Ast eben so zugerichtet wie beim Spaltpelzen, aber kein Spalt in das Holz gemacht, sondern das anders zugeschnittene Reis zwischen Holz und Rinde eingeschoben.



Fr. 2. Wie wird das Reis zugerichtet?

A. 1. Hiezu wird dem untern Auge gegenüber und einige Linien tiefer ein Absatz bis an das Mark ein-, dann diese Seite keilförmig nach unten hin ausgeschnitten,

2. auf der andern Seite aber wird die äußere braune Rinde von der grünen ganz abgezogen oder nur in der Mitte

hinunter ein schmaler Streifen brauner Rinde gelassen.

Fr. 3. Was geschieht am abgeplatteten Stamme?

A. Man macht einen beiläufig einen Zoll langen senkrechten Einschnitt in die Rinde, und löset diese sodann mit einem halbrunden Bäumchen oder Hölzchen so weit ab, daß das Reis leicht einzuschieben ist und sein Absatz genau auf der Platte aufsitzt.

Fr. 4. Womit schließt man?

A. Mit dem Verbande, wie beim Spaltpelzen.

Fr. 5. Wann wird beim Pfropfen der Verband abgenommen?

A. Unter denselben Umständen, unter denen auch der Kopulirverband gelockert und abgenommen werden darf.

Fr. 6. Was darf man niemals unterlassen, man mag okuliren, kopuliren oder pfropfen?

A. Will man späterhin nicht Andere und sich selbst täuschen, so muß man die Sorten der veredelten oder erkauften Bäume an Ort und Stelle selbst mit Täfelchen bezeichnen, sowie auch dieselben nach Reihen, Zahl und Namen zu Hause in ein eigenes Büchlein eintragen.

IV. Abschnitt.

Die Verrichtungen in der Baumschule bis zur Kronenbildung der Bäume.

§. 1.

Allgemeine Vorschriften.

Fr. 1. Was hat man im Allgemeinen nach der Veredlung zu beobachten?

A. 1. Die Beeten vom Unkraut rein und den Boden locker zu erhalten,

2. die Pfähle der Bäume, sowie die Sortentäfelchen gut zu unterhalten,

3. die Bäume alle Frühjahre frisch anzubinden, vorher aber

4. im Frühjahre die Bäume gehörig zu beschneiden und sogleich mit Wachs zu bestreichen, was jederzeit und bei allen Wunden der veredelten Bäume geschehen soll.

§. 2.

Vom Beschneiden der Bäumchen nach der Veredlung.

Fr. 1. Wie beschneidet man die Bäumchen a) im ersten Jahre der Veredlung?

A. Im ersten Jahre werden 1) die am Stamme etwa hervorwachsenden wilden Triebe ganz entfernt, und

2) nach dem ersten Safttriebe (Johanni) auch die Nebentriebe des Edelreises rein weggeschnitten und hiebei nur der Haupttrieb stehen gelassen;

3) nur bei den auf die Krone veredelten Bäume läßt man alle Triebe auch im ersten Jahre unbeschränkt fortwachsen, damit sich aus ihnen die Krone bilden könne. (Man schützt diese Triebe vor dem Abbrechen durch Wind u. s. w. dadurch, daß man sie an Stäbchen bindet, die vorerst an dem veredelten Stamm oder Ast befestigt sind).

Fr. 2. Wie beschneidet man die veredelten Bäume b) im zweiten Frühjahre?

A. Nur der Haupttrieb (Leitzweig) wird auf 12, 10 (und wenn er am Mark erfroren oder sonst verdorben wäre, auf noch weniger) Augen zurückgeschnitten, die Seitenzweiglein aber läßt man unberührt stehen.

Fr. 3. Was hat man im Herbste dieses Jahres vorzubereiten?

A. Man hat das Land vorzubereiten, wohin im nächsten Frühlinge die bereits herangewachsenen Edelstämme versetzt werden sollen.

Fr. 4. Warum sollen diese Bäumchen nochmals in eine Baumschule versetzt werden?

A. 1. Weil sie jetzt mehr Raum, Luft, Nahrung u. s. w. brauchen, und

2. weil sie dann auch ihre letzte Versetzung leichter ertragen, indem das Wurzelwerk besser zugerichtet werden kann.

Fr. 5. Was ist im dritten Frühjahre zu thun?

A. In diesem werden 1. noch ehe der Saft flüssig wird, die Bäumchen vorsichtig ausgehoben,

2. die Wurzeln je nach ihrer Stärke auf 6—8 Zoll schräg eingekürzt,

3. die am zweijährigen Holze befindlichen Nebenzweige bis auf 3 oder 4 Augen, und

4. der vorjährige Haupttrieb (Leitzweig, Sommerlatte) auf 12—15 Augen zurückgeschnitten;

5. endlich werden die Bäumchen selbst, regelmässig 3 Fuß weit von einander entfernt, versetzt.

Fr. 6. Was soll im vierten Frühjahre geschehen?

A. Es werden alle älteren sowie neueren Nebentriebe rein weggeschnitten und der Hauptsommerzweig auf die Kronenhöhe von 6—7 Fuß eingekürzt.

Fr. 7. Was thut man im fünften Jahre?

A. In diesem Frühjahre beginnt man die Bildung der Krone.

Fr. 8. Was versteht man unter Krone?

A. Unter Krone versteht man jene Form eines Baumes, welche ihm die nun bleibenden Aeste geben sollen.

Fr. 9. Welche zwei Hauptformen der Krone unterscheidet man?

A. 1. Die natürliche Buschform, und

2. die Pyramidenform.

Fr. 10. Wie erhält man die Buschform?

A. Indem man den mittlern oder Hauptzweig auf 6 Augen, und die 4 obern Nebenzweige auf je 4 Augen einkürzt.

Fr. 11. Wie bildet man die Pyramidenform?

A. Dadurch, daß man nur 3 Nebenzweige und den Hauptzweig stehen läßt und erstere auf 3, letzteren auf 6 Augen einkürzt.

V. Abschnitt.

Das Versetzen der Bäume an ihren bleibenden Standort.

Fr. 1. Welche Punkte sind dabei zu berücksichtigen?

A. Folgende:

a) die Beschaffenheit (Tiefe, Güte, Nässe oder Trockenheit) des Bodens, um die gedeihlichste Obstbaumart dahin zu bringen,

b) die Herstellung der sogenannten Baumgruben, Baumscheiben an den regelmäßig eingetheilten Stellen,

c) das Festmachen der Pfähle, und

d) das Setzen der Bäume selbst.

§. 1.
Von der Beschaffenheit des Bodens für die zu wählende Obstbaumart.

Fr. 1. Welchen Standort liebt der Apfelbaum?

A. Der Apfelbaum, dessen Wurzeln mehr auf der Oberfläche fortlaufen, ist mit jedem, auch nur mittelmäßig fruchtbaren Erdreiche zufrieden. Am besten aber gedeiht er in einer guten, schweren, frischen Gartenerde oder im fetten, mergelartigen Lehmboden mit angemessener Feuchtigkeit.

Fr. 2. Welchen Standort verlangt der Birnbaum?

A. Der Birnbaum, dessen Wurzeln stark in die Tiefe trachten, liebt etwas hohen, sonnenreichen Stand, eine

mehr lockere, mit Sand vermischte Erde und einen wenigstens 3 Fuß tiefen guten Boden.

Fr. 3. Welchen Boden verlangen die Kirschbäume?

A. Die Kirschbäume, bei denen man unterscheidet:

1) Süßkirschen, und zwar weiche (Herzkirschen), oder feste (Knorpelkirschen), und

2) Sauerkirschen, worunter Süßweichseln, Weichseln, Glaskirschen und Amarellen gehören,

wollen eine trockene Lage und begnügen sich mit gutem Sandboden, welcher jedoch bei den Süßkirschen tief und ohne Kiesgrund sein soll.

Fr. 4. Wo gedeihen die Pflaumen?

A. Die Pflaumen, welche man eintheilt:

1) in Zwetschen mit langen,

2) in Damaszenen mit runden Früchten,

begnügen sich wie die Sauerkirschen mit jeder Lage und Bodenart, gedeihen aber um so mehr im guten, nicht zu trockenen Boden.

Fr. 5. Welchen Standort will der Nußbaum?

A. Der Nußbaum will einen tiefen, steinigen, leichten oder sandigen, noch lieber aber einen rothen und kalkigen Boden und gedeiht am besten in der Lage gegen Morgen und Mitternacht, und besser in einem bergigen und von Hügeln durchschnittenen Lande als in ebenem. (Näheres im 8. Abschnitte.)

§. 2.

Von der Herstellung der Versetzgruben (Baumscheiben.)

Fr. 1. Was versteht man unter einer Versetzgrube (Baumscheibe)?

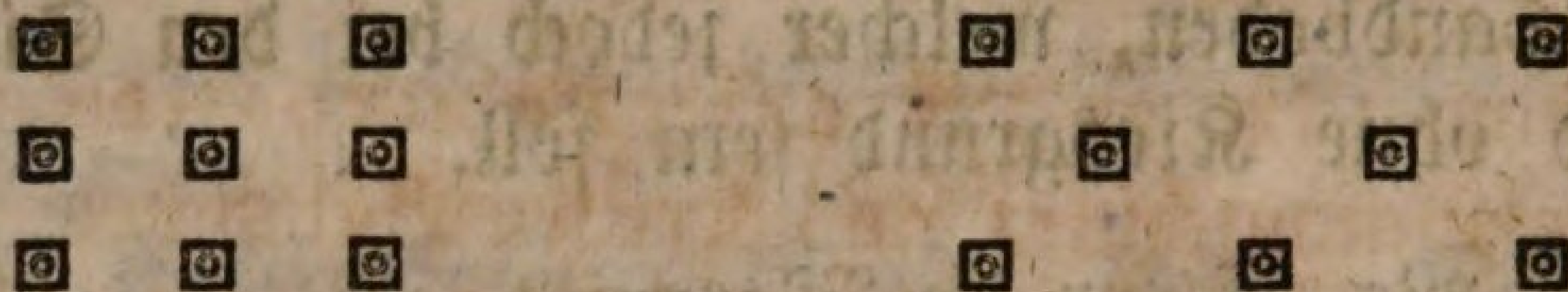
A. Die inner= oder oberhalb der gewöhnlichen Bodenfläche zur Aufnahme eines Baumes hergerichtete Stelle.

Fr. 2. Wie weit von einander entfernt sollen diese Baumscheiben gemacht werden?

A. Für Aepfel=, Birnen=, Süßkirschen= und besonders Wallnußbäume 30—40 Fuß weit; dazwischen jedoch können Pflaumen oder Sauerkirschen gesetzt werden.

Fr. 3. Wie sollen die Baumscheiben unter sich eingetheilt werden?

A. In Vierecke oder in Verbandform:



Fr. 4. Wann sollen die Baumscheiben hergerichtet werden?

A. Jedenfalls längere Zeit vor dem Versetzen, damit ihre Erdtheile durch Luft u. s. w. verbessert werden und sich wieder setzen können.



Figur 1. Figur 2.

Fr. 5. Wie soll eine Baumscheibe beschaffen sein?

A. Sie soll nie senkrechte Wände haben, wie Fig. 1 zeigt, sondern in Form einer flachen Schüssel seicht auslaufen, wie Figur 2 ersehen läßt.

Fr. 6. Wie breit und tief soll eine Versetzgrube werden?

A. Eine Versetzgrube soll 4—6 Fuß im Durchmesser

haben und bei gutem Boden $1\frac{1}{2}$—2 Schuh tief gehen, aber niemals in sogenannten todten Boden.

Fr. 7. Was thut man aber, wenn die gute Erdoberfläche ganz seicht ist?

A. In diesem Falle behilft man sich auf folgende Art:

1) man gräbt in einem größern Umkreise die Erde, so weit sie gut ist, auf, und führt dann noch so viel gutes Land hinzu, daß die Baumscheibe einen Durchmesser von 6—8 Schuh und eine Tiefe von 2—4 Schuh bekomme, oder

2) man zieht in der aufgegrabenen Erdschichte (wie in einer Baumschule) aus Kernen Bäumchen, die nicht mehr versetzt werden, oder versetzt dahin ganz kleine Wildlinge.

Fr. 8. Wie kann man auf nassem Untergrunde Bäume gedeihlich ziehen?

A. Wenn das Grundwasser nicht durch offene oder unterirdische Gräben abgeleitet werden kann, so müssen die Baumscheiben oberhalb der Bodenfläche und ganz nach der bei Frage 7 sub Ziffer 1 angegebenen Weise angelegt werden.

Fr. 9. Darf in eine Baumscheibe auch Dünger gebracht werden?

A. Nein, weil durch ihn die Bäume zu frech und zum Brande geneigt werden.

Fr. 10. Darf man an Plätze, wo alte Bäume gestanden, wieder junge hinsetzen?

A. Allerdings, jedoch nie von der gleichen Art, weil die für diese Art tauglichen Bestandtheile schon zu sehr aus der Baumscheibe aufgesogen sind.

§. 3.
Die Zurichtung der Baumpfähle.

Fr. 1. Welche Vorbereitung bedürfen die Baumpfähle?

A. Sie sollen ausgetrocknet, frei von Rinde und Asttheilen und an dem dickeren Ende zugespitzt sein.

Fr. 2. Wie kann man diese Pfähle haltbarer machen?

A. Dadurch, daß man sie 2 Schuh hoch anbrennt und diesen seicht verkohlten Theil noch ein= oder zweimal mit Theer überstreicht.

Fr. 3. Wie lange sollen die Baumpfähle sein?

A. So lang, daß sie, 2 Schuh tief in die Scheibe festgemacht, gerade bis zur Krone reichen und keinen Ast abreiben können. Bei ungerade wachsenden Bäumen aber müssen sie allerdings länger sein.

§. 4.
Das Versetzen der Bäume.

Fr. 1. Soll man die Bäume im Herbste oder im Frühjahre versetzen?

A. Nur bei lockerem nnd trockenem Boden und milder Lage ist das Versetzen im Herbste gut. Das Versetzen im Früjahre aber paßt überall, weil hier die Bäume eingeschlemmt werden dürfen und ihre Wurzeln von dem Froste nicht mehr aufgezogen werden.

Fr. 2. Was hat man vor, bei und nach dem Versetzen eines Baumes zu beobachten?

A. 1. Soll der Pfahl den Baum gegen die Morgen= und Mittagssonne decken, damit er nicht zu früh in Saft komme und durch Frühlings=Nachfröste Schaden leide,

2. soll der Baum unmittelbar vor dem Versetzen an

Krone und Wurzelwerk im richtigen Verhältniß beschnitten werden.

3. darf der Baum mit seinem Stamme weder seichter noch tiefer in die Erde kommen, als er seither gestanden hat (was besonders wichtig ist), und muß deßhalb vorerst an dem feststehenden Pfahl hingehalten und abgeglichen werden,

4. müssen die Wurzeln wie die Speichen eines Rades sorgfältig auseinander gerichtet und besonders die feinen Saug- oder Haarwurzeln nicht unter sich (abwärts) sondern wagrecht ausgebreitet werden,

5. bringe man unter, zwischen und auf die Wurzeln nur lockere und feine Erde und rüttle dabei den Baum leicht, und

6. wenn das Wurzelwerk gehörig bedeckt und die Baumscheibe geordnet ist, schlemme man den Baum ein, damit keine hohlen Stellen zwischen den Wurzeln bleiben und diese schnell fortwachsen können.

Fr. 3. Wie schlemmt man den soeben gesetzten Baum ein?

A. Wenn die Scheibe wellenförmig und an ihrem äußeren Rande etwas höher (wie ein schüsselartiger Kranz um den Baum) zugerichtet ist, wird mit einer Gießkanne so viel Wasser um den Baum herum gegossen, bis die Erde keines mehr aufsaugt und ganz breiig wird.

Fr. 4. Was ist nach dem Einschlemmen zu thun?

A. Die dadurch entstandenen Lücken werden mit guter Erde nachgefüllt, und dann der Baum in 8 Form an den Pfahl gebunden, jedoch nur locker, damit er sich mit der Baumscheibe setzen kann.

Fr. 5. Wann darf der Baum fester an seinen Pfahl gebunden werden?

A. Nach 3—4 Wochen, wenn sich Erde und Baum gesetzt haben, so wie alle Frühjahre, und so oft es sonst nöthig ist, soll der Baum fest an seinen Pfahl gebunden werden und zwar oben an der Krone und in der Mitte des Stammes.

VI. Abschnitt.

Die Behandlung der Obstbäume nach der Versetzung an ihren bleibenden Standort.

§. 1.

Pflege.

Fr. 1. Worin besteht die nothwendigste Pflege eines Baumes?

A. Darin, daß man: 1. die Bäume bei anhaltender Trockenheit begieße,

2. die Baumscheibe rein von Unkraut erhalte und alle Wurzelausschläge dicht an den Wurzeln ablöse,

3. bei zu frühe antreibenden Bäumen, welche eben deßhalb durch Frühlings-Nachfröste so sehr leiden, nach eingetretenem Winter die Baumscheiben gut mit Streu, Dünger u. s. w. bedecke,

4. alle am Stamme austreibenden Augen sogleich abkneipe, und

5. Stamm und Krone öfters untersuche, ob nicht etwas Schädliches eingewirkt habe oder noch einwirke.

§. 2.

Beschneidung.

I. Allgemeine Regeln.

Fr. 1. Was ist bei dem Beschneiden der Obstbäume im Allgemeinen zu wissen nothwendig?

A. Mehrerlei, nämlich: 1. daß die Bäume im Spätherbste, wenn schon aller Saft stockt, oder im Frühjahre, ehe der Saft flüssig wird, beschnitten werden sollen,

2. daß, jemehr ein Baum zugeschnitten wird, er um so üppiger nachtreibe, folglich

3. ein üppiger Baum um so weniger beschnitten werden dürfe,

4. daß alle wilden Triebe, so wie alle störenden, kreuzenden, kranken und dürren Aeste und Zweige zu entfernen seien,

5. daß niemals Stumpen stehen bleiben, und

6. alle Schnitt- oder Sägwunden glatt gemacht, und sogleich mit Baumsalbe oder Wachs bedeckt werden sollen.

II. Von dem Beschneiden der zum Letztenmale versetzten Bäume.

Fr. 1. Wie lange werden die letztlich versetzten Obstbäume in der Regel noch beschnitten?

A. 1. Aepfel-, Birnen- und Pflaumenbäume sollen noch die drei folgenden Jahre in ihren Holzzweigen eingekürzt und die zur Krone überflüssigen Nebentriebe ganz entfernt werden;

2. die Süß- und Sauerkirschen sollen bei dem Versetzen an ihren bleibenden Standort zum letzten Male beschnitten werden, weil weitere Verwundungen gerne Harzfluß hervorrufen;

3. am Nußbaume aber sind alljährig alle an seinem Stamme hervorbrechenden Nebentriebe sorgfältig bis zur Kronenbildung wegzuschneiden, der Hauptstamm aber ist durchaus unbeschnitten zu lassen.

§. 3.

Schutz der Obstbäume.

Fr. 1. Bedürfen die Obstbäume auch eines Schutzes?

A. Allerdings, denn außer der diebischen und frevelhaften Menschenhand haben die Obstbäume gefährliche Feinde an zahmen wie wilden Thieren, besonders an den Hasen, an Raupen, Apfelrüsselkäfern, Blattläusen ꝛc.

Fr. 2. Wie schützt man die Bäume von Thieren?

A. Durch fleißige Aufsicht auf Gänse, Ziegen ꝛc. durch Abschließen und Einbinden der Bäume mit Dörnern, und gegen den so gefährlichen Hasenfraß noch überdieß im Spätherbste durch Einbinden der Bäume mit Roggenstroh oder Beschmieren der Stämme mit Theer, Speck, ranzigem Fette u. s. w.

Fr. 3. Was hat man gegen die Raupen zu thun?

A. 1. Im Januar, Februar und März ist jeder Ast und Zweig zu untersuchen, besonders die der Aepfel-, Birn- und Zwetschenbäume, und sind alle Nester und Gespinnste des Goldafter's, (weißen Nachtschmetterlings), sowie

2. alle dürren, zusammengerollten Blätter, welche die Eier des weißen Tagschmetterlings, Baumweißlings enthalten, zu sammeln und zu verbrennen.

3. die Stämme und Aeste aber nach einem Regen von allen abgestorbenen Rindetheilen, Moosen und Flechten, vorzüglich aber von den mit einem Haar-

überzuge bedeckten Eierhaufen, woraus im Mai die sehr gefräßige Stammwollenraupe hervorkommt, zu reinigen, und

4. auch die im September (an feinen Zweigen) erzeugten Ringe der Ringelraupe aufzusuchen;

5. im April und Mai früh Morgens oder bei eintretendem Regen sind die in Nester zusammengezogenen Raupen zu vertilgen, und

6. im Juni und Juli die Puppen der ersten 4 genannten Raupenarten: Baumweißling, Goldafter, Stammwollen- und Ringelraupe zu sammeln und zu verbrennen;

7. im November und Dezember endlich sind die Frostschmetterlinge abzuhalten, indem man unten um den Stamm mit Theer oder Vogelleim überzogene Papierstreifchen bindet;

8. die Singvögel aber, wie Meisen, Grasmücken u. s. w., welche die Raupeneier verzehren, sind freundlichst zu schonen.

Fr. 4. Wie verfährt man gegen den Apfelrüsselkäfer?

A. Seine Larven oder Puppen vertilgt man, indem man die verwelkten Apfelblüthknospen, ehe sie abfallen, einsammelt und verbrennt, gegen die oft zur Blüthezeit massenhaft erscheinenden Rüsselkäfer selbst aber gibt es kein anderes Mittel, als früh Morgens (ehe sie fliegen) unter die Aepfelbäume ein weißes Tuch zu breiten, die Käfer abzuschütteln und sogleich zu zerstören.

Fr. 5. Welche Mittel giebt es gegen die Blattläuse?

A. Dagegen gibt es verschiedene Mittel: die damit besäten junge Triebe mit Staub, Ruß, Asche, gestossenem Petersiliensaamen u. s. w. zu bestreuen, oder

die Zweige in Wasser einzutauchen, worin man Tabak abgekocht hat, oder endlich sie mit den Fingern vorsichtig abzustreifen und die Thierchen zu zerdrücken; mitunter sogar hilft es, die überfüllten Spitzen der Zweige ganz wegzuschneiden.

VII. Abschnitt.

Krankheiten der Obstbäume.

Fr. 1. Sind die Obstbäume auch Krankheiten unterworfen?

A. Ja wohl, und zwar verschiedenen innern und äußern.

Fr. 2. Wodurch aber entstehen die meisten dieser Krankheiten?

A. Durch unrichtige Zucht und Behandlung, schlechte Kerne, Edelreiser von unfruchtbaren und ungesunden Bäumen, durch unrichtiges Beschneiden und Versetzen, durch zu trocknen oder zu nassen, zu fetten oder zu magern Boden und Standort, durch scharfe Düngung der Baumgruben und für das vorhandene Klima nicht geeignete Sortenwahl u. s. w.

Fr. 3. Was folgt daraus für eine wichtige Lehre?

A. Daß Alles darauf ankomme, einen Baum fruchtbar und gesund zu erziehen und zu erhalten, weil es leichter ist, Krankheiten zu verhüten, als sie zu heilen.

Fr. 4. Welche 2 krankhafte Zustände kommen am häufigsten vor?

A. 1. Die Unfruchtbarkeit und 2. der Brand.

§. 1.

Die Unfruchtbarkeit.

Fr. 1. Was versteht man unter Unfruchtbarkeit der Obstbäume?

A. Unter Unfruchtbarkeit versteht man jenen Zustand der Obstbäume, in welchem sie äußerst wenige oder gar keine Blüthen und Früchte hervorbringen.

Fr. 2. Was hat man aber dabei wohl zu unterscheiden?

A. Daß man Bäume, welche wie z. B. der Borsdorfer schon ihrer Natur nach erst spät tragen, dann aber desto fruchtbarer und älter werden, nicht als unfruchtbar behandle, und, wenn sie nur gesund sind, ruhig zuwarte und sie austoben lasse.

Fr. 3. Was macht die Bäume unfruchtbar?

A. Alles, was sie auch krank macht (Abschn. VII. Antw. 2.), besonders zu dichte Anflanzung, zu fetter oder zu magerer Boden, und vor Allem, wenn die Edelreiser von Bäumen genommen wurden, die noch nicht getragen haben oder selbst unfruchtbar sind.

Fr. 4. Wie heilt man die Unfruchtbarkeit?

A. Dadurch, daß man den Fehlern der bisherigen Erziehung und Behandlung möglichst abhilft, durch richtiges Beschneiden, Auslichten, Entwässerung des zu feuchten, Düngen des zu mageren Grundes u. s. w.

Fr. 5. Wie kann man jenen Bäumen, welche wegen Vollsaftigkeit unfruchtbar sind, abhelfen?

A. Durch das sogenannte Aderlassen oder Schröpfen.

Fr. 6. Worin besteht dieses?

A. Darin, daß man im Frühlinge (April bis Anfang's Mai) mit einer feinen Messerspitze an einer gegen die Sonne geschützten Seite von oben bis zur Erde herab am Stamme, nach Bedürfniß auch an großen Aesten, die Rinde in geradem oder leicht gewundenem Zuge seicht (nie bis auf's Holz) einschneidet und das Uebrige der Natur überläßt.

Fr. 7. Wodurch kann man aber überhaupt die Fruchtbarkeit der Bäume noch mehr befördern?

A. Dadurch, daß man sie während ihrer Blüthe bei trockener Zeit begießt und nach einem Regen sanft schüttelt, wodurch nicht blos das überflüssige Wasser, sondern auch ein Heer von Insekten u. s. w. von der Blüthe entfernt wird.

Fr. 8. Was thut man aber, wenn Bäume gesund und alt genug sind, und doch nicht tragen wollen?

A. In diesem Falle bleibt nichts übrig, als eine andere tragbare Sorte auf die Kronenäste zu pelzen.

Fr. 9. Wie behandelt man Bäume, welche wegen Alters unfruchtbar sind?

A. Wo der Baum noch in soweit gesund ist, kann man ihn verjüngen, d. h. einzelne Kronenäste (ja nicht zu viele auf Ein Frühjahr) ganz oder theilweise wegnehmen und junge Triebe noch durch Düngung seiner Baumscheibe befördern.

§. 2.

Der Brand (Krebs).

Fr. 1. Was ist der Brand oder Krebs der Obstbäume?

A. Jener krankhafte Zustand der Obstbäume, wobei in Folge innerer Anlage oder äußerer Veranlassung an irgend einer Rindenstelle der Saft austritt, stockt und entartet, so daß er beim Kernobste Holz und Rinde gleichsam verkohlt, beim Steinobste aber mehr verhärtet und als Pechmasse (Harz oder Gummifluß) hervortritt.

Fr. 2. Welche Baumarten sind dieser verderblichen Krankheit am meisten ausgesetzt?

A. Beim Kernobste die Aepfel- und beim Steinobste die Kirsch-, Aprikosen- und Pfirsich-Bäume.

Fr. 3. Wodurch entsteht der Brand?

A. Durch alles das, was überhaupt die Bäume krank macht (Abschnitt VII. Frage 2), dann aber auch durch äußere Veranlassungen, wie Quetschungen, Hiebe, Schnitte, Risse, Brüche u. s. w., vor Allem aber durch Erfrierung bei zu frühen Herbst= oder zu späten Frühlingsfrösten.

Fr. 4. Wie kann man diesen Uebeln vorbeugen?

A. 1. Durch eine richtige Zucht, Behandlung und Sortenwahl, weil dem Boden und Clima nicht angemessene feine Sorten vorzugsweise zum Brande geneigt sind, und

2. durch unverzügliche Behandlung der frischen Wunden, welche leicht und schnell heilen, wenn nur die verletzte Rinde, der gerissene Ast und der selbst theilweise gebrochene Stamm gehörig gereinigt, in die vorige Lage zurückgebracht, mit Baumsalbe oder Wachs an den Wundstellen überzogen und nach Bedürfniß durch einen weitern Verband festgehalten wird;

3. bei erfrornen Bäumen aber schneide man im Frühlinge die markbrandigen (kernbrandigen) Holzzweige womöglich bis zum Gesunden zurück, schäle am Stamme die Oberhaut bis auf die grüne Rinde ab, und verbinde ihn, um die Sonne abzuhalten, dicht mit Moos.

Fr. 5. Kann man aber die Bäume nicht auch vor dem Erfrieren als der nächsten Ursache des Brandes selbst schützen?

A. Allerdings kann man dieses, indem man 1. im Herbste die Bäume gut mit Stroh einbindet und die Baumscheiben mit Streu oder Dünger belegt und dadurch im Frühlinge den zu frühen Eintritt des Saftes verhindert,

2. bei zu fürchtenden Frühlings-Nachfrösten, besonders zur Blüthezeit vor Aufgang der Sonne, Laub und Moos ꝛc. anzündet und den Rauch über die Bäume hinstreichen läßt,

3. den Frost ableitet durch Strohseile (Strohbänder), wovon das eine Ende an die Krone des Baumes, das andere aber außerhalb des Umkreises der Aeste in einem mit frischem Wasser gefüllten Gefäße befestigt wird.

Fr. 6. Wie behandelt man den bereits durch Antrocknen, Runzlig- oder Schwarzwerden, oder durch Abspringen der Rinde sowie durch Harzfluß offenbar gewordenen Brand?

A. Es müssen alle kranken Theile, Rinde wie Holz, bis zum Gesunden sauber herausgeschnitten, gereinigt und dann mit einer Baumsalbe, wenn es nöthig ist, wiederholt überzogen werden.

Fr. 7. Wie kann man die Ueberheilung von größeren Wunden (offenen Holzstellen) viel schneller bewirken?

A. Dadurch, daß man im Frühjahre die neu herangewachsene Rinde des Baumes an ihrem innern Rande seicht anschneidet (anfrischt) und auf's Neue mit Wachs oder Salbe überzieht.

Fr. 8. Was heißt man Spitzbrand?

A. Spitzbrand heißt man jenen Zustand der Obstbäume (insbesondere der Aepfelbäume), wobei die äußersten Zweige (Spitzen) der Bäume, statt auszutreiben, gleichsam vertrocknen und brandig absterben.

Fr. 9. Wie kann man diesem Uebel abhelfen?

A. Nur dadurch, daß man solche Bäume beim Beginne des zweiten Triebes (vor Johanni) an diesen Zweigen bis zum Gesunden zurückschneidet, und wo

etwa der Boden zu mager ist, diesen um die Scheibe verbessert.

VIII. Abschnitt.

Von der zum Gedeihen der Obstbäume erforderlichen Rücksicht auf Lage und Art des Bodens.

Fr. 1. Ist es gleichgiltig, die verschiedenen Gattungen der Obstbäume in was immer für einer Lage oder Bodenart anzupflanzen?

A. Durchaus nicht, denn nicht jede Gattung gedeiht in jeder Lage oder jedem Boden.

Fr. 2. Worauf kommt es also an, wenn die Obstbaumzucht gedeihen und nützen soll?

A. Man muß berücksichtigen die Lage und Bodenart, welche jede Gattung erfordert, und dann unter den Gattungen selber jene Arten wählen, welche in den verschiedenen Gegenden am besten gedeihen und am meisten nützen.

Fr. 3. Hängt hievon auch in der Oberpfalz viel ab?

A. Ja, sehr viel, denn gerade in der Oberpfalz ist Lage und Boden sehr verschieden, und der Unterschied im Reifen der Früchte viel bedeutender als in anderen Kreisen.

§. 1.

Von der Lage des zum Obstbau bestimmten Bodens.

Fr. 1. Welche Obstgattungen eignen sich für hochgebirgige Gegenden?

A. Bloßes Sommerobst, Weichseln und Kirschen, weil Spätsorten selten reifen.

Fr. 2. Welche Obstgattungen gedeihen an Bergen?

A. Für Berge, die gegen Aufgang oder Mittag abdachen, eignet sich fast alles Obst, besonders aber kommen Nüsse und Kirschen überaus gut fort, für Berge aber mit nördlicher Abdachung, besonders wenn sich diese gegen Osten etwas öffnet, eignen sich härtere Aepfel, Birnen, Zwetschen und Nüsse.

Fr. 3. Welche Gattungen können mit Nutzen an Hügeln gebaut werden?

A. Wenn die Hügel eine geschützte Lage haben und gegen Aufgang, Mittag oder Abend abdachen und dabei der Boden gut oder wenigstens cultivirt ist, so kann von jeder Obstgattung ein Gedeihen erwartet werden; wenn aber der Boden sandig oder sonst schlecht und uncultivirt ist, so werden noch Kirschen fortkommen, und bei steinigem, jedoch nahrhaftem Boden Nüsse &c. guten Ertrag liefern.

Fr. 4. Sind Thäler für alle Obstgattungen geeignet?

A. Nein, man muß beobachten, ob sie gegen Strichwinde geschützt sind oder nicht; sind sie geschützt, so gedeiht feines Obst, sind sie aber offen und unverwahrt, so kommt blos hartes Obst fort.

Fr. 5. Welche Gatttungen können auf großen, freien Ebenen gebaut werden?

A. Wenn der Boden nicht zu schlecht ist, sind solche Ebenen für alles Obst geeignet.

Fr. 6. Was kann man an geschützten Orten ziehen?

A. An Mauern und Gebäuden mit einer Lage gegen Morgen, Mittag oder Abend: „Pfirsiche, Aprikosen und zarte Birnen", und als Beerenobst: „Wein"; mit einer Lage gegen Mitternacht: „härtere Obstsorten,

als Aepfel, Birnen, Weichseln, gewöhnlich Sommer-Obst." — Wenn aber die Lage überhaupt warm und geschützt ist, wird alles feine Obst gedeihen.

§. 2.

Von der Art des Bodens in einer bestimmten Lage.

Fr. 1. Welche Obstbaumgattungen darf man in Aecker pflanzen?

A. a) Wenn der Boden gut, tief und abgelagert ist, ohne jedoch üppig zu sein, so ist er geeignet für alles Obst, ist er aber zu üppig, so muß man dauerhafte Sorten wählen, welche dem Brande nicht unterliegen;

b) in Aeckern, in welchen eine Mischung von Lehm vorspricht, soll man besonders edle Sorten anbauen, und in tief abgelagerten vorzüglich Birnen;

c) in Aeckern mit nicht zu tiefen Abschichtungen kommen noch Aepfel und Zwetschen, und in seichten Ablagerungen noch Zwetschen und Weichseln rc. fort.

Fr. 2. Ist auch Wiesenland für die Obstbaumzucht dienlich?

A. Allerdings: auf gutem Wiesenlande gedeihen die meisten Obstsorten, auf trockenem Aepfel, bei tiefen Ablagerungen auch Birnen, und auf nicht zu sauerm noch Pflaumen; nur saures und nasses Wiesenland ist nicht brauchbar.

Fr. 3. Soll man Triften und Weiden unbenützt für die Obstbaumzucht lassen?

A. Keineswegs, denn a) auf hochliegenden Triften mit nicht schlechtem Boden lassen sich mit Nutzen pflanzen: „Nüsse, Weichseln, Kirschen rc.", auf hungrigem Boden noch Weichseln,

b) auf ebenen mit gutem Boden verschiedene Obstsorten, und mit geringem Boden Süß- und Sauer-Kirschen, (nur auf nassen Ebenen ist kein Nutzen zu erwarten);

c) auf Triften mit feinem Sande kann man noch Weichseln, bei gemischtem Sande auch Süßkirschen, und auf Sand mit Lehm gemischt auch noch Pflaumen anpflanzen.

Fr. 4. Ist ein Boden mit Kies und Letten zur Obstbaumzucht noch geeignet?

A. Wenn er kultivirt ist, kommen Aepfel, Birnen (z. B. die kleine oberpfälzische Honigbirne) und Zwetschen fort, sonst aber ist er wenig brauchbar. In reinem Lehm gedeihen Aepfel und Zwetschen, und ein Mergelboden paßt für alles Obst, besonders auch für den Wein.

IX. Abschnitt.

Angabe einiger vorzüglicher Obstsorten in Rücksicht auf ihr Gedeihen in verschiedenen Gegenden.

(Meist nach Geheimrath v. Flotow's trefflicher Auswahl.)

§. 1.

Fr. 1. Welche guten Sorten gedeihen auch in kalten Gegenden?

A. Besonders nachfolgende:

A. Aepfel.

1. Goldgelbe Sommerreinette: Zeitigung: September. Dauer: bis Februar. Mittelmäßiger

Baum. Die Frucht genießbar vom Baume und doch haltbar, für Tafel und Oekonomie. Der Baum ist außerordentlich fruchtbar, gesund und dauerhaft in jedem Boden. Vom ersten Range.

2. Gestreifte Sommerparmane: September bis November. Herrliche, saftvolle Frucht, ungemein fruchtbar, selbst in ungünstigen Jahren. Ersten Ranges.

3. Nelkenapfel: Anfangs August bis Ende September. Hoher Baum sehr fruchtbar, ins offene Feld, Wirthschaftsapfel.

4. Herbstborsdorfer: Anfangs September bis Dezember. Dem Winterborsdorfer sehr ähnlich, nur früher tragbar. Vom allerersten Range.

5. Kleiner Herrenapfel: September, 6 Wochen lang. Sowohl für die Tafel als für jeden Gebrauch in der Küche vorzüglich, besonders zum Welken mit der Schale. Der Baum wird groß und ungemein fruchtbar, so daß die Aepfel wie Zwiebelgebunde an den Aesten hängen. Vom zweiten Range.

6. Gelbe Erfurter Herbstreinette: Oktober, 4 Wochen lang. Für jeden Gebrauch ausgesucht gut. Baum früh zeitig und sehr tragbar. Verdient allgemeine Anflanzung. Ersten Ranges.

7. Safranreinette: Oktober bis Juni. Vorzüglich delikate Frucht. Vom Baume eßbar bis in den Sommer. Vortrefflich zu Wein. Treibt spät und kommt daher überall fort. Vom allerersten Range.

8. Säuerlicher Köberling: Oktober bis Dezember. Großer Baum, sehr fruchtbar. Mittelmäßig großer Apfel. Gutes Wirthschafts-, allenfalls auch Tafelobst. Vom zweiten Range.

9. Gestreifter Schwanapfel: November bis April. Großer Baum, für Gebirgsgegenden zu empfehlen. Wirthschaftsobst, besonders zu Wein brauchbar. Vom zweiten Range.

10. Schwarzer Kohlapfel: November bis zum Frühjahre. Ein ansehnlicher, sowohl für den rohen Genuß als für die Oekonomie, besonders zu Cider schätzbarer Winterapfel. Der Baum ist gesund, geht gut in die Luft und wird sehr fruchtbar. Verdient allgemeine Anpflanzung. Vom zweiten Range.

11. Kleiner Neußerling: November bis in den Sommer. Der Baum wird nicht sehr groß, aber alt, und trägt ein Jahr um das andere reichlich. Die Frucht ist klein, für Küche und Oekonomie vortrefflich, und geräth selbst in kalten, gebirgigen Gegenden sehr gut, hängt sehr fest am Stamme und trotzt den Stürmen. Vom zweiten Range.

12. Muskatenreinette: November bis in den Sommer. Der Baum wird nicht groß und in ungünstigem (besonders zu fettem) Boden leicht krebsig, hält aber alle Winterkälte aus und ist nicht empfindlich in der Blüthe, trägt frühzeitig und fleißig. Vom 1. Range.

13. Der Carpentin. Kleine graue Reinette: Mit ganz eigenem, weinsäuerlich-piquantem Geschmacke. Reift im November, hält bis Frühling. Diel (dieser hochverdiente Pomolog) kennt keine Frucht, die bei Tisch so schnell allen Speisegeschmack aus dem Munde nimmt.

Der Baum wächst stark, gesund, mit Hängästen, kommt in magerem Boden, in rauhen Gegenden fort,

wird erst mit 10 Jahren recht tragbar und gibt trefflichen Cider. Vom ersten Range.

14. Edler Winterborsdorfer: Der Stolz unseres deutschen Vaterlandes, für die Tafel und Oekonomie gleich schätzbar. Ist im Dezember am besten, im Februar schon eine Küchenfrucht.

Der Baum wird einer der allergrößten und ältesten, mit flachgewölbten Aesten, trägt sehr voll erst nach 15 Jahren. In jedem Obstgarten sollte doch wenigstens Ein Winterborsdorfer stehen. Vom allerersten Range.

15. Gubener Waraschke: Dezember bis in den Sommer. Großer Baum, auf das Feld. Schätzbar zu Allem. Er liefert jährlich Früchte und hat das Gute, daß seine Blüthe erst spät im Frühjahre erscheint. Vom zweiten Range.

16. Leitheimer Streifling (Kaisersheimer): Dezember bis in den Sommer. Das Fleisch ist schneeweiß, ungemein fein, zwar nicht saftvoll, aber doch von einem recht angenehmen, gewürzhaften, weinsäuerlichen Geschmacke.

Der Baum gedeiht im kältesten Klima, ist dauerhaft und fruchtbar.

17. Rother Winterrambour: Dezember bis ins Frühjahr. Großer Baum. Trefflich für die Oekonomie. Vom zweiten Range.

18. Gelber Wettich: Dezember bis in den März. Mittelmäßig großer, altdeutscher Apfel, zur Wirthschaft vorzüglich. Der Baum wird groß, sehr alt, und gedeiht selbst in kalten Gegenden vortrefflich. 3. R.

19. Aechte, graue, französische Reinette: Mit einer eigenen feinen, nach Moschus schmeckenden Zuckersäure. Reift Anfangs Januar und hält gegen ein Jahr. Der Baum wird auch in ungünstigen Jahren sehr fruchtbar, weil er nicht zärtlich in der Blüthe ist, er verträgt aber weder dürren, noch naßkalten Boden, sondern will cultivirten Lehmboden. Die Frucht darf nicht vor den ersten Nachtfröſten abgenommen werden. Vom allerersten Range.

20. Safranapfel: Dezember bis in den Mai. Der Baum wächst schön und lebhaft, wird groß, früh zeitig und jährlich sehr fruchtbar, ist auch besonders dauerhaft gegen heftigen Frost. Vom allerersten Range.

21. Eggerling: Vom Januar bis Oktober. Großer Baum, für rauhes Gebirgsland geeignet. Wirthschaftsobst. Vom dritten Range.

22. Grüner Winter-Atlasapfel: Vom Februar bis Juli. Große, sehr wohlriechende Frucht, von ausgezeichneter Brauchbarkeit auf der Tafel und in der Wirthschaft. Vom zweiten Range.

B. Birnen.

1. Frühe, wohlriechende Pomeranzenbirne: Zeitigung: Anfangs August. Dauer: acht Tage lang. Für den Markt und jeden Gebrauch. Der Baum wächst stark, ist früh zeitig und ungemein fruchtbar. Vom ersten Range.

2. Römische Schmalzbirne: Ende August, 2 Wochen lang. Aeußerst schätzbar für Tafel, Markt und Oekonomie. Eine wahre Paradefrucht. Großer Baum für alle Lagen, liefert jährlich reichliche Ern-

ten, da die Blüthe nicht empfindlich gegen die Witterung ist. Vom ersten Range.

3. Frühe Backhausbirne: Ende August, 14 Tage lang. Mittelmäßig große, schöne Frucht, in der Oekonomie sehr schätzbar, besonders da der sehr große, dauerhafte Baum sehr fruchtbar ist. Vom 3. Range.

4. Graue Sommerbutterbirne (gute Graue): Anfang September, 14 Tage lang. Für Tafel und Markt vorzüglich. Der Baum wird hochstämmig, sehr groß und außerordentlich fruchtbar. Vom allerersten Range.

5. Rothbackige Sommerzuckerbirne: September, 3 Wochen. Ziemlich große, schöne, besonders für die Oekonomie schätzbare Frucht. Der Baum wird sehr groß und sehr fruchtbar. Vom ersten Range.

6. Große Sommer-Bergamotte: September, 14 Tage. Der Baum wird nur mittelmäßig groß und liebt durchaus kein dürres Land, ist sehr dauerhaft, in der Blüthe nicht empfindlich und liefert jährlich reichliche Ernten. Die Frucht zum Rohgenuße sowohl als zur Oekonomie sehr brauchbar, vom ersten Range.

7. Milde Herrenbirne: Mitte September, 14 Tage lang. Großer, sehr tragbarer Baum für rauhe Gebirgsgegenden. Wirthschaftsobst vom 3. Range.

8. Kleine Honigbirne: Ende September, 3 Wochen. Der Baum wird schön, groß, alt und ungemein fruchtbar, begnügt sich mit jeder Lage, und jedem, auch magern und seichten Boden. Die kleine Frucht ist besonders getrocknet (als Hutzel) ein Lieblingsgericht des Landvolkes. Verdient allgemeine Anpflanzung. Vom dritten Range.

C. Pflaumen.

1. Gelbe Mirabelle: Zeitigung: im Juli und August. Dauer: acht bis zehn Tage. Wie die gemeine Zwetsche zu gebrauchen, besonders zum Welken schätzbar. Der Baum wird nicht groß, aber außerordentlich fruchtbar.

2. Große Reineklaude: Anfangs August bis in den September. Eine der köstlichsten Pflaumen. Der Baum gedeiht fast überall, wo der Boden nicht zu mager ist, trägt aber selten sehr stark.

3. Frühe gemeine Zwetsche (Augustzwetsche): August und September. Vorzüglich für hohe und nördliche Gegenden aller Verbreitung werth, zu jedem Gebrauche trefflich.

D. Kirschen.

1. Früheste bunte Herzkirsche: Zeitigung: im Juni, in guten Jahren schon Ende Mai. Der Baum wird groß und trägt sehr voll.

2. Frühe Herzogskirsche (Süßweichsel): Im Juni. Vorzügliche Frucht von kräftigem süßsäuerlichem Geschmacke. Der Baum ist sehr tragbar und seine Blüthe auch in Mißjahren nicht empfindlich.

3. Wahre englische Kirsche: Im Juli, acht Tage. Der Baum blüht erst nach dem Verblühen der übrigen Kirschbäume.

§. 2.

Fr. 1. Welche Sorten sind für rauhe Gegenden auszuwählen?

A. Folgende:

A. Aepfel.

1. Weiße Sommerschafsnase: Zeitigung: im August. Dauer: 4 Wochen. Der Baum wird groß und sehr dauerhaft, ist früh zeitig und sehr fruchtbar, und gar nicht empfindlich. Vom zweiten Range.

2. Weiße Wachsreinette: Im September bis Oktober. Der Baum wird groß und sehr fruchtbar, selbst in ungünstigen Jahren. Die angenehme Frucht ist eine wahre Zierde der Tafel und des Marktes. Vom ersten Range.

3. Rothgestreifter Schlotterapfel: September bis in den Januar Der Baum wird groß und ist alljährlich, selbst in Mißjahren, sehr fruchtbar. Die Frucht zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche sehr zu empfehlen. Vom zweiten Range.

4. Süsser Citronenapfel: Vom September bis in den Januar. Der Baum macht ein sehr schönes Gewächs und ist unausgesetzt alljährlich fruchtbar. Sowohl in der Blüthe, als auch mit reifen Früchten behangen, hat er ein sehr prachtvolles Ansehen, wie wenig Aepfelbäume haben, und paßt daher nur für verschlossene Gärten. Zum Backobst empfiehlt sich diese Frucht besonders. Vom zweiten Range.

5. Herbstglockenapfel: Vom Ende September bis November. Der Baum fordert einen guten kultivirten Boden, kommt aber dann doch auch in rauhen Gegenden gut fort und wächst sehr freudig. Die Frucht auf die Tafel und in die Wirthschaft sehr brauchbar. Vom zweiten Range.

6. Brauner Sommer-Käsapfel: Im September, 6 Wochen. Der große Baum liefert auch bei

ungünstiger Witterung jährlich reichliche Ernten. Die sehr große Frucht ist sowohl für die Tafel als Küche geeignet. Verlangt tiefen, nicht trocknen Boden. Vom ersten Range.

7. Grüner Käsapfel: Vom Oktober bis Dezember. Vortrefflicher Apfel zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche, auch zum rohen Genuß geschätzt. Der Baum wird groß, dauerhaft, alt und sehr fruchtbar. Verdient allgemeine Anpflanzung, verlangt aber tiefgehenden, nicht trockenen Boden. Vom zweiten Range.

8. Gestreifter Backapfel: Ein ächt deutscher großer Wirthschaftsapfel. Vom Oktober bis April. Der Baum wird groß, alt, sehr fruchtbar und dauerhaft in der Blüthe und kommt in rauhen Gegenden gut fort. Vorzüglich gut zum Abbacken. Vom dritten Range.

9. Kleine Casseler Reinette: Vom November bis zum Frühjahr. Mittelmäßiger Baum, sehr tragbar, vortreffliches Tafel- und Wirthschaftsobst. Vom allerersten Range.

10. Grosser edler Prinzessinapfel: Vom November bis zum Frühjahr. Der Baum wird nur mässig groß, trägt reichlich, leidet nicht in der Blüthezeit und gibt vortreffliches Obst für Tafel und Küche. Vom allerersten Range.

11. Königlicher rother Kurzstiel: Vom November bis Mai. Der Baum wächst lebhaft und schön, wird mittelmäßig groß, ist in der Blüthe nicht zärtlich und außerordentlich fruchtbar. Tafel- und Wirthschaftsobst. Vom allerersten Range.

12. Gestreifter Winter-Agatapfel: Vom

November bis Februar. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, setzt frühzeitig viel Fruchtholz an, und liefert, da seine Blüthen im Frühjahre von schlechter Witterung nichts leiden, sehr reichliche Ernten. Die Frucht angenehm zum rohen Genuß und für die Oekonomie vortrefflich. Vom ersten Range.

13. Harlemer Reinette: Vom November bis Frühjahr. Der Baum wird groß, dauerhaft und tragbar, ist auch nicht empfindlich hinsichtlich des Standorts und Bodens und wird bald und jährlich sehr fruchtbar. Die große und gute Frucht welkt nicht und ist für Tafel und Küche sehr schätzbar. Vom 1. Range.

14. Gestreifte Reinette: Vom November bis Juni. Der Baum wird sehr groß, sehr tragbar, ist nicht empfindlich in der Blüthe und gedeiht in jedem Boden. Der Apfel, von mittlerer Größe und saftigem, festen, gewürzhaften Fleisch, ist für Tafel und Küche vortrefflich. Vom ersten Range.

15. Große Kasseler Reinette: Vom November bis Januar. Der Baum wird ziemlich groß, ist ungemein fruchtbar, selbst in ungünstigen Jahren, und gedeiht auch in rauhen Gegenden sehr gut. Die ansehnlich große Frucht ist vom allerersten Range und zu jedem Gebrauche.

16. Brauner Matapfel: Vom November bis April. Der Baum wird groß und außerordentlich fruchtbar. Die Blüthe ist gegen rauhe Witterung unempfindlich. Die Frucht ist eine der vorzüglichsten für Oekonomie, auch sehr gut zu Wein. Vom 2. Range.

17. Weißer Matapfel: dem vorigen ähnlich.

18. Rheinischer Naberling: Vom November

bis zum Sommer. Ansehnlicher vortrefflicher Apfel für die Wirthschaft, zum Dämpfen vorzüglich. Der Baum wird groß, sehr fruchtbar und alt, kommt in rauhen Gegenden gut fort und ist nicht empfindlich in der Blüthe. Vom zweiten Range.

19. Pomeranzenapfel: Vom Dezember bis Mitte Sommers. Großer, sehr fruchtbarer Baum, für rauhe Gegenden und kalten, schlechten, steinigen Boden geeignet, wenn derselbe nur nicht naß ist. Vom 1. Range.

20. Granatapfel: Vom Dezember bis Sommer. Großer fruchtbarer Baum. Altdeutscher Wirthschaftsapfel von mittelmäßiger Größe. Vom 3. Range.

21. Rasenapfel: Vom Dezember bis zum Frühjahr. Der Baum ist schnellwüchsig, groß und fruchtbar. Vortrefflich für die Wirthschaft. Vom 3. Range.

22. Polnischer weißer Pauliner: Vom Dezember bis in den Sommer. Der Baum wird groß und sehr tragbar. Sehr gute Oekonomiefrucht. V. 2. R.

23. Zimmtreinette: Vom Dezember bis April. Der Baum wächst sehr lebhaft und schön, wird früh zeitig und alljährlich fruchtbar, selbst in ungünstigen Jahren. Tafel- und Wirthschaftsobst vom allerersten Range.

24. Englische Wintergold-Parmäne: Der Baum wächst lebhaft und schön, wird groß, früh zeitig und ausnehmend fruchtbar, ist nicht zärtlich in der Blüthe, gedeiht vortrefflich in ungebautem Boden und empfiehlt sich für rauhe Gegenden. Die Frucht vom allerersten Range und zu jedem Gebrauche.

25. Karlsapfel: Vom Dezember bis Februar.

Der Baum wird groß und alt, trägt frühzeitig und reichlich. Die Blüthen leiden von ungünstiger Frühlingswitterung nicht. Die Frucht für die Oekonomie vorzüglich geeignet. Vom 2. Range.

26. Reinette von Breda: Vom Dezember bis März. Der Baum wird ziemlich groß, fruchtbar und unempfindlich gegen alle Witterung, verlangt aber trockenen, kultivirten Boden. Die Frucht vom allerersten Range ist köstlich, wie der englische Goldpeping, welkt nicht und ist für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

27. Glanzreinette: Vom Dezember bis Mai. Der Baum wird groß, sehr fruchtbar und ist nicht empfindlich in der Blüthe. Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, ausgezeichnet schön und zu jedem Gebrauche vortrefflich. Vom 1. Range.

28. Lange rothgestreifte grüne Reinette: Vom Dezember bis zum Sommer. Der Baum ist gesund, wird ansehnlich groß, sehr fruchtbar und alt, verlangt aber kultivirten Boden, ist in der Blüthe nicht empfindlich und empfiehlt sich zur allgemeinen Anpflanzung. Die treffliche Frucht, vom allerersten Range, ist ausgezeichnet brauchbar für Tafel und Oekonomie.

29. Meißner Malvasierapfel: Vom Dezember bis Frühjahr. Sehr gute, etwas kleine Wirthschaftsfrucht, auch angenehm zum rohen Genuß, muß aber spät abgenommen werden. Der Baum gedeiht auch im rauhen Klima sehr gut. Vom zweiten Range.

30. Langscheider: Vom Dezember fast ein Jahr. Ein kleiner deutscher Apfel, für die Wirthschaft unverbesserlich und auch zum rohen Genusse beliebt. Der

Baum wächst langsam und wird nur mittelmäßig groß, trägt aber außerordentlich und hält seine Früchte auch im Sturme. Vom 2. Range.

31. Anhänger: Vom Januar bis Mai. Mittelmäßiger, sehr tragbarer Baum, für Landstrassen und Gebirgsgegenden geeignet.

32. Biebericher Weinapfel: Vom Januar bis zum Sommer. Der Baum wird groß und sehr fruchtbar und eignet sich auf Felder. Wirthschaftsobst von ansehnlicher Größe. Vom dritten Range.

33. Langdauernder rother Hartapfel: Vom Januar zwei Jahre hindurch. Vortrefflicher grosser Wirthschaftsapfel. Der Baum, dessen Blüthen bei rauher Witterung nichts leiden, ist sehr tragbar, wird groß und sehr alt, und ist daher in Ansehung seiner Fruchtbarkeit, wenn anderes Obst mißräth, von großem Werthe. Vom 2. Range.

34. Scheuerapfel: Vom Januar bis Juni. Der Baum wird groß, außerordentlich fruchtbar, und gedeiht auch in rauhen Gegenden sehr gut. Die Frucht ist nicht groß, aber sehr saftig und wohlschmeckend. 2. R.

35. Großer rheinischer Bohnapfel: Vom Januar bis Juli. Großer, sehr schön pyramidenförmig wachsender, außerordentlich fruchtbarer und in der Blüthe gegen die ungünstige Witterung unempfindlicher Baum. Die Frucht, von mittlerer Größe, ist vortrefflich auf die Tafel und zur Wirthschaft, gibt auch sehr haltbaren Wein. Vom 1. Range.

36. Kleiner rheinischer Bohnapfel: Vom Februar bis August. Ist dem vorigen sehr ähnlich, aber noch weit tragbarer. Vom 2. Range.

37. Kleiner Mauerapfel: Vom April bis im Herbst. Großer Baum. Kleine für Oekonomie und Küche schätzbare Frucht, gibt guten Wein und ausgezeichneten Essig. Vom 2. Range.

B. Birnen.

1. Grüne Hoyerswerdaerbirne: Zeitigung: August. Dauer: 14 Tage. Großer, zeitig fruchtbarer Baum, der unempfindlich gegen Frost ist. Die Frucht ist eine der vorzüglichsten Birnen, muß aber 8 Tage vor der Zeitigung gebrochen werden. Tafel- und Wirthschaftsobst. Vom allerersten Range.

2. Leipziger Rettigsbirne: Ende August. Der Baum wächst stark und wird zeitig ausnehmend fruchtbar. Die kleine Frucht von vortrefflichem Geschmacke wird nicht teigig. Vom 1. Range.

3. Platte Honigbirne: Anfang September, 3 Wochen. Der Baum wird groß und sehr tragbar. Die große Frucht für die Wirthschaft geeignet. 2. Range.

4. Rother Sommerdorn: Vom September, vier Wochen lang. Der mittelmäßig große Baum wächst lebhaft, wird früh zeitig und sehr fruchtbar, so daß er gewöhnlich auch in Mißjahren Früchte liefert. Vortreffliches Tafel- und Wirthschaftsobst. Vom allerersten Range.

5. Kleine Zimmt-Rousselette: Vom September 3 Wochen lang. Der Baum geräth in allen Formen, ist wenig empfindlich hinsichtlich des Standorts und trägt hochstämmig die reichlichsten Ernten. Die Frucht ist klein, unansehnlich, aber köstlich von Ge-

schmack, und als Tafel- und Wirthschaftsobst brauchbar. Vom ersten Range.

6. Omsewitzer Schmalzbirne: Vom Ende September, 3 Wochen. Große Frucht, an Geschmack der weißen Herbstbutterbirne ähnlich. Der Baum wird sehr fruchtbar. Vom ersten Range.

7. Rothe Bergamotte: Ende September, 3 Wochen. Der Baum wird groß, sehr fruchtbar und gedeiht im rauhen Klima, verlangt aber guten Boden. Die Frucht ist klein, aber vortrefflich zum rohen Genuß und zum Abbacken. Vom 1. Range.

8. Passatutti: Oktober, 14 Tage lang. Der Baum wächst nicht stark, wird nicht groß und ist äußerst fruchtbar. Tafel- und Wirthschaftsobst. Vom 1. Range.

9. Sächsische Glockenbirne: Vom Oktober bis Januar. Großer Baum. Die Frucht zum Rohgenuß und für den Markt schätzbar. Vom 1. Range.

10. Wildling von Motte: Vom Oktober bis Dezember. Der Baum wird nicht groß, außerordentlich fruchtbar, und gedeiht in schlechtem Boden, wenn er nur gebaut wird. Die große Frucht ist an Geschmack der weißen Butterbirne sehr ähnlich, als Tafelobst sehr vortrefflich, weniger für die Wirthschaft. Vom 1. Range.

11. Capiaumonts-Herbstbutterbirne: Vom Oktober, 3 Wochen lang. Der Baum ist frühzeitig, außerordentlich fruchtbar und wenig empfindlich in der Blüthe. Die Frucht als Tafelobst fast noch vorzüglicher, als die bekannte weiße Herbstbutterbirne. Vom allerersten Range.

12. Grüne Isambert: Vom Ende Oktober bis Anfangs Dezember. Der Baum ist sehr fruchtbar und groß, verlangt tiefen Boden, ist aber rauhen Gegenden angemessen. Tafelobst. Vom allerersten Range.

13. Jagdbirne: Vom November bis Januar. Der Baum ist bald und außerordentlich fruchtbar, erfordert aber guten, tiefgehenden Boden. Die Frucht ist klein, aber eine der vorzüglichsten Winterbirnen auf der Tafel und in der Wirthschaft. Muß spät abgenommen werden. Vom allerersten Range.

14. Krockhals: Vom November bis Dezember. Mittelmäßig große, vortreffliche Birne für die Tafel und zu jedem ökonomischen Gebrauche. Der Baum wird sehr groß, kommt auch in etwas schlechtem Boden fort und ist ausnehmend fruchtbar. Vom ersten Range.

15. Großer Katzenkopf: Vom November bis in den Sommer. Eine große, für die Küche vortreffliche Birne. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, ist in der Blüthe gegen die Witterung nicht empfindlich und liefert jährlich reichliche Ernte. Vom dritten Range.

16. Sächsische lange grüne Winterbirne: Vom Dezember bis März. Der Baum ist sehr tragbar und gedeiht auch in rauhen Gegenden, wenn er auf gutem Boden steht. Die Frucht als Tafelobst vorzüglich. Vom allerersten Range.

17. Markbirne: Vom Dezember 3—4 Wochen lang. Die große schöne Frucht ist sehr gut zum Roh=

genuß. Der Baum, für rauhe Gegenden geeignet, ist frühzeitig sehr fruchtbar. Vom allerersten Range.

18. Kompottbirne: Vom Februar bis in den Sommer. Der Baum wird groß, früh zeitig, sehr tragbar und ist nicht zärtlich in der Blüthe. Eine der besten Kochbirnen. Vom 2. Range.

C. Pflaumen.

1. Große Damascener: Ende Juli. Sehr wohlschmeckende Frucht von mittlerer Größe. Gut zum Trocknen.

2. Königspflaume von Tours: Vom Ende Juli 14 Tage lang. Ansehnlich große, sehr süsse Pflaume, zu jedem Gebrauche vortrefflich und eine der vorzüglichsten. Der Baum ist außerordentlich fruchtbar.

3. Gemeine Zwetsche: Vom September bis Oktober. Allgemein bekannte vortreffliche Fucht, besonders für die Wirthschaft.

D. Kirschen.

1. Werder'sche frühe schwarze Herzkirsche: Im Juni. Große Frucht von herrlichem, gewürzhaftem Geschmacke, der selbst bei anhaltendem Regen gewürzhaft bleibt, weßhalb diese Kirsche häufige Anpflanzung verdient. Der Baum wird ziemlich groß.

2. Rothe Muskateller: Im Juni, 8 Tage. (Süßweichsel.) Der Baum wird groß und trägt reichich, selbst in ungünstigen Jahren.

3. Spanische Frühweichsel: Ende Juni, 8 bis 10 Tage. (Weichsel.) Der Baum wird ziemlich groß und die Frucht ansehnlich und gut.

4. Gottorper Kirsche: Juli, 8—10 Tage. (Knorpelkirsche.) Von sehr süßem Geschmacke. Der große Baum trägt häufig, selbst in Mißjahren.

5. Prinzeßkirsche: Mitte Juli, 3 Wochen. (Herzkirsche.) Ein einträglicher großer Baum, der nie fehl schlägt und alle Verbreitung verdient.

§. 3.

Fr. 1. Welche Obstsorten sind in milden Gegenden auszugsweise anbauungswürdig?

A. Hier sind nachstehende zu empfehlen:

A. Aepfel.

1. Ernteapfel: Die Frucht zeitigt am Baume und hält sich bis zum Winter. Der Baum wird groß, gesund, alt und sehr fruchtbar und ist deßhalb, sowie wegen der Güte der zwar etwas kleinen, aber sowohl zum rohen Genusse, als in der Oekonomie sehr schätzbaren Frucht zur Anpflanzung sehr zu empfehlen und kommt selbst in gutem Grasboden fort. Vom zweiten Range.

2. Frühe, roth gefleckte Marktreinette: Vom Oktober bis Dezember. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, aber sehr fruchtbar und gedeiht sogar auf magerem schattigen Boden. Ansehnliche Frucht. Schätzbares Tafel- und Wirthschaftsobst. Vom 1. Range.

3. Rother Polsterapfel: Vom Oktober bis in den Winter. Große, saftreiche, weinsäuerliche Frucht, als Tafel= und Wirthschaftsobst sehr brauchbar.

Der Baum verdient wegen seiner außerordentlichen Tragbarkeit allgemeinen Anbau, gedeiht aber nicht in naßkaltem Boden. Vom 2. Range.

4. Superintendenten=Reinette: Vom Oktober bis in den Winter. Ein ausgezeichnet schöner Apfel von köstlichem Geschmack und für die Oekonomie einer der vorzüglichsten. Der Baum wird groß und liefert zeitig reichliche Ernten, erfordert aber guten, leichten Boden. Vom allerersten Range.

5. Münchhausens Glockenapfel: Ende Oktober bis Mitte Dezember. Der Baum ist groß, äusserst tragbar und auf Felder geeignet. Trefflich für die Küche, den Markt und zum Rohgenusse. Vom 1. Range.

6. Grafensteiner: Ende Oktober, sechs Wochen. Der Baum wächst lebhaft, wird groß und ist in manchen Jahren ausnehmend tragbar. Er gedeiht selbst in ungebautem Boden vortrefflich. Vom 1. Range.

7. Langer Winter=Karthäuser: Vom November bis Mai. Der Baum, von Mittelgröße, wächst schön und ist äußerst fruchtbar. Für die Küche kann es kaum einen vorzüglicheren, zu Allem brauchbaren Apfel geben. Tafel= und Wirthschaftsobst. Auf Felder und Wiesen. Vom 1. Range.

8. Zwiebelapfel (Zwiebelborsdorfer): Vom November bis Mai. Der Baum wird mittelmäßig groß, fruchtbar, und verdient häufige Anpflanzung. Für die

Wirthschaft sehr brauchbar, auch vorzüglich zu Wein. Vom 1. Range.

9. Kronenreinette: Vom November bis März. Der Baum von lebhaftem schönen Wuchse ist früh und alljährlich sehr fruchtbar, so daß er allenthalben angepflanzt zu werden verdient. Vom allerersten Range.

10. Großer Winterfleiner: Vom November bis Januar. Prachtvoller, für die Wirthschaft unverbesserlicher und selbst zum rohen Genuß recht angenehmer Apfel. Der Baum wird groß und sehr fruchtbar. Auf Felder und Wiesen. Vom 2. Range.

11. Wahre weiße Herbstreinette: Vom November bis Januar. Ansehnliche Frucht. Der Baum wird sehr bald fruchtbar, liefert reichliche Ernten und verdient allgemeine Anpflanzung. Für Tafel und Wirthschaft. Vom 1. Range.

12. Schweizerbandapfel (Papageiapfel): Vom November bis Dezember. Ein großer prachtvoller früher Winterapfel, recht angenehm zum rohen Genuß und zum Dämpfen vorzüglich. Der Baum wächst lebhaft, geht schön in die Luft, wird groß und liefert sehr bald reichliche Ernten. Vom 2. Range.

13. Lothringer grüne Reinette (Wahre Kanada): Vom November oft ein Jahr. Große Frucht, sehr brauchbar für die Oekonomie. Der Baum wird groß, wächst sehr lebhaft, ist dauerhaft und äußerst fruchtbar. Vom 2. Range.

14. Mönchsapfel: Vom November bis Januar.

Ansehnlich großer schöner, vortrefflicher Apfel, angenehm zum rohen Genuß und zu jedem Gebrauche in der Oekonomie geeignet. Welkt nicht. Der Baum wird groß, geht schön in die Luft und ist sehr fruchtbar. Vom 1. Range.

15. Weißer italienischer Rosmarinapfel: Vom November bis Februar. Ein sehr schöner, ziemlich großer köstlicher Apfel. Der Baum wird frühzeitig sehr fruchtbar und verdient allgemeine Anpflanzung. Tafel- und Wirthschaftsobst. Vom 1. Range.

16. Aechter Winterstreifling: Vom November bis April. Einer der vorzüglichsten Wirthschaftsäpfel. Der Baum wird groß und sehr alt, und trägt ein Jahr um das andere sehr reichlich. Vom 2. Range.

17. Böhmischer Borsdorfer: Vom Dezember bis Juni. Ganz von Geschmack des edlen Borsdorfers. Der Baum von Mittelgröße, ist früh zeitig und sehr tragbar. Vom allerersten Range.

18. Gestreifter böhmischer Borsdorfer: Vom Dezember bis Juli. Von sehr angenehmen, dem Winterborsdorfer ähnlichen Geschmack. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, aber früh zeitig und sehr fruchtbar. Vom 1. Range.

19. Türkencalville: Vom Dezember bis Frühjahr. Der Baum wird sehr groß, gesund und alt, und kommt auch in schlechtem Boden fort, belaubt sich schön und trägt fast jährlich Tafel- und Wirthschaftsobst. Vom 2. Range.

20. Weiße antillische Winterreinette: Vom Dezember bis Mai. Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß, früh zeitig und ungemein fruchtbar. Tafel= und Wirthschaftsobst. Verdient häufigen Anbau. Vom 1. Range.

21. Pariser Rambourreinette: Vom Dezember bis Februar. Der Baum wächst stark, wird groß und ist sehr tragbar. Die große Frucht ist vortrefflich auf der Tafel und in der Küche, und widersteht sehr den Stürmen. Vom 1. Range.

22. Röthliche Reinette: Vom Dezember bis Juni. Der Baum wächst lebhaft, liefert reichliche Ernten und kann nicht häufig genug angepflanzt werden. Tafel= und Wirtschaftsobst vom allerersten Range.

23. Kräuterreinette: Vom Dezember bis Juni. Vortreffliche, wenn gleich unansehnliche Frucht. Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß und ungemein fruchtbar. Vom allerersten Range.

24. Rother Stettiner: Vom Dezember bis Juni. Der Baum wird groß und sehr tragbar, und gibt vorzügliches Wirthschafts= und Marktobst. Vom 2. Range.

25. Wahrer gelber Winterstettiner: Vom Dezember bis Juli. Der Baum, von Mittelgröße, wächst lebhaft, und ist sehr fruchtbar. Die Frucht übertrifft den rothen Stettiner sehr, verdient den häufigsten Anbau, sowohl in Feldern, als an Strassen. Gibt guten Wein. Vom 1. Range.

26. Gelber Gülderling: Vom Dezember bis Mai. Der mittelmäßige, außerordentlich tragbare Baum paßt auf Felder und Wiesen und liefert gutes Tafel- und Küchenobst. Vom 1. Range.

27. Königlicher Streifling: Vom Dezember bis Juni. Zu allem Gebrauche gut. Der große Baum gibt baldige, ungemein reichliche Ernten. Vom 1. Range.

28. Winter-Citronenapfel: Ende Dezember bis Frühjahr. Der mittelmäßig große Baum ist sehr tragbar und liefert gutes Tafel- und Wirthschaftsobst von prachtvollem Ansehen. Vom 1. Range.

29. Winterpostoph: Vom Dezember bis zum Frühjahr. Ansehnlich großer und sehr tragbarer Baum, welcher allgemeinen Anbau verdient. Tafel- und Wirthschaftsobst. Vom 1. Range.

30. Dietzer rothe Mandelreinette: Vom Dezember bis zum Sommer. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, aber sehr fruchtbar, und die Frucht ist zu jedem Gebrauche vortrefflich. Vom allerersten Range.

31. Grüner Fürstenapfel: Vom Januar über ein Jahr. Große, sehr schöne Wirthschaftsäpfel, deren wahre Zeitigung erst im April eintritt, obschon sie im Januar brauchbar werden. Der Baum ist zeitig und alljährlich fruchtbar, und verdient häufigen Anbau. Vom 2. Range.

32. Gelber Pallasapfel: Vom Januar bis zum Sommer. Sehr großer, schöner, für die Oekonomie schätzbarer Apfel, der nicht welkt. Der Baum

wächst in jedem Boden und ist sehr fruchtbar. Vom 2. Range.

33. Deutscher Glasapfel (Rambour): Vom März bis September. Der Baum wird sehr groß, alt und jährlich sehr fruchtbar. Er gedeiht fast in jedem Boden, auch auf Wiesen, und seine großen Früchte werden nicht leicht vom Sturmwinde abgeworfen. Vorzüglich zum Wirthschaftsgebrauche. Vom 2. Range.

B. Birnen.

1. Große muskirte Pomeranzenbirne: Vom August 14 Tage lang. Ungemein fruchtbar. Tafel- und Wirthschaftsobst. Vom 1. Range.

2. Ordensbirne: Mitte August, 3 Wochen lang. Der Baum groß und sehr fruchtbar. Tafel- und Wirthschaftsfrucht, und wahre Zierde für den Markt. Verdient allgemeine Anpflanzung. Vom 1. Range.

3. Frühe Schweizer-Bergamotte: Vom Ende August 3 Wochen. Der Baum wächst sehr lebhaft und schön, wird früh zeitig und jährlich fruchtbar. Vom allerersten Range.

4. Wahre Stuttgarter Geishirtenbirne: Vom Ende August an 8 Tage. Eine kleine, aber köstliche Frucht vom allerersten Range. Der Baum geht fast pyramidalisch in die Luft und setzt sehr frühzeitige Früchte an.

5. Französische Muskateller: Vom An-

fang September an 3 Wochen. Der Baum ist früh zeitig und sehr fruchtbar, und verdient allgemeine Anpflanzung. Vom allerersten Range für Tafel und Wirthschaft.

6. Gelbgraue Rosenbirne: Vom September an 14 Tage. Der Baum wird groß und sehr fruchtbar. Die ziemlich große Frucht ist besonders in der Wirthschaft vortrefflich. Vom 1. Range.

7. Große Sommer-Prinzenbirne: Vom September an 14 Tage. Große Frucht, die wegen ihrer Brauchbarkeit für Tafel und Oekonomie allgemeine Anpflanzung verdient, auch auf Wiesen geeignet ist. Vom 2. Range.

8. Runde Sommer-Pomeranzenbirne: Vom September an 3 Wochen. Eine ansehnlich große, zum rohen Genuße, so wie für die Oekonomie vortreffliche Frucht. Der Baum wird ansehnlich groß und alljährlich sehr fruchtbar. Vom 1. Range.

8. Deutsche National-Bergamotte: Anfang Oktober 14 Tage. Große vortreffliche Frucht, welche auf dem Baume nicht ganz gelb werden darf. Recht des Anbaues für den Landmann werth. Der Baum geht schön in die Luft, wird groß und dann recht tragbar. Vom 1. Range.

10. Rothe Herbstbutterbirne: Vom Oktober an 14 Tage. Baum von Mittelgröße, wächst lebhaft, ist gesund und sehr fruchtbar. Tafel- und Wirthschaftsobst vom allerersten Range.

11. Krasanne: Vom Oktober bis Dezember. Große vortreffliche Frucht zu jedem Gebrauche. Der

Baum wird groß und sehr fruchtbar, erfordert aber guten Boden und einen etwas vor den Winden geschützten Stand. Vom allerersten Range.

12. Weiße Butterbirne: Vom Oktober an 3 Wochen. Der Baum ist sehr fruchtbar und gedeiht selbst in rauhen Gegenden, wenn er guten Boden hat. Die Frucht ist sehr bekannt; vom 1. Range.

13. Herbstambrette: Vom Oktober bis November. Großer, ungemein tragbarer Baum. Treffliche Tafel- und Wirthschaftsbirne.

14. Forellenbirne: Vom November bis Januar. Eine der köstlichsten Tafelbirnen. Der Baum macht ein schönes Gewächs, ist sehr gesund und wird bald und außerordentlich fruchtbar. Vom allerersten Range.

15. Englische lange grüne Winterbirne: Vom November bis Januar. Mittelmäßig große Frucht von der höchsten Güte. Der Baum trägt alle Jahre reichlich und verdient deßhalb allgemeine Anpflanzung. Vom allerersten Range.

16. Virgouleuse: Vom November bis Januar. Der Baum wächst sehr schnell und gedeiht in jedem Boden und jeder Lage. Große köstliche Frucht als Tafel- und Wirthschaftsobst, welche zeitig abgenommen werden muß. Vom allerersten Range.

17. Gute Louise: Vom November bis Dezember. Große Frucht von saftvollem Fleische. Der Baum trägt auch hochstämmig bald sehr reichlich, erfordert aber warmen Boden. Im nassen Boden wird die Frucht steinig. Vom allerersten Range.

C. Pflaumen.

1. Frühe Leipziger Damascener: Anfang Juli. Sehr gute, wegen ihrer Frühzeitigkeit schätzbare Frucht.

2. Reizensteiner gelbe Zwetsche: Mitte September. Eine sehr schöne, vortreffliche Frucht. Der Baum ist sehr fruchtbar.

3. Goldpflaume, doppelte Mirabelle: Mitte August. Köstliche Pflaume, zu jedem Gebrauche. Der Baum ist ziemlich fruchtbar.

4. Kleine Reineklaude: August. Der Baum ist sehr fruchtbar und die Frucht vortrefflich zum Abbacken und rohen Genusse.

D. Kirschen.

1. Rothe Maikirsche: Ende Mai. (Süßweichsel.) Der Baum wächst sehr schön und ist außerordentlich fruchtbar, auch ist die Frucht zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche, besonders zum Trocknen ganz vorzüglich. Die Frucht ist schon genießbar, wenn sie sich roth färbt. Je dunkler sie aber wird, desto gewürzhafter wird sie. Sie hält sich lange am Baume, ohne zu verderben.

2. Rothe Wolkenherzkirsche: Im Juni. Sehr gut zum Trocknen. Der Baum verdient wegen seiner Tragbarkeit häufige Anpflanzung.

3. Königliche Süßweichsel: Anfangs Juli.

Vortreffliche, lange am fruchtbaren Baum sich haltende Frucht, zu jedem Gebrauche.

4. Große schwarze Knorpelkirsche: Ende Juli. Der Baum wächst schön, ist gesund, dauerhaft, wird groß. Die Früchte sind von delikatem Geschmacke. und können in ihrer völligen Reife noch lange am Baume hängen, ohne Schaden zu leiden. Selbst die abgenommenen Früchte lassen sich 14 Tage im Keller aufbewahren, ohne an ihrem Wohlgeschmack zu verlieren.

5. Späte Maulbeer-Herzkirsche: Anfang August. Große Frucht von lieblichem Geschmack. Der Baum wird ziemlich groß und ist selbst in Mißjahren fruchtbar.

X. Abschnitt.

Baumsalben und Pflaster.

1) Einfache Baumsalbe.

4 Theile Lehm,
1 Theil ungelöschten Kalk und
1 Theil Kuhfladen,
mit Wasser gut zusammen gerüht.

2) Der Forsytische Baumkitt.

Dieser besteht aus 4 Theilen frischen Kuhkoth, 2 Theilen fein gesiebten Urbau oder Kalkschutt, 2 Theilen gesiebter Holzasche und etwas gesiebtem Flußsande.

Alles das wird wohl unter einander gemengt und so geknetet, daß sich alle Theile gut vermischen. Dieser Baumkitt ist vielfältig erprobt und hat oft schon Wunder gewirkt.

3) Terpentin.

Größere Wunden, insbesondere offene Holzstellen, gehörig gereinigt, glatt gemacht u. s. w. werden damit gleichmässig eingerieben und es bildet sich durch das Antrocknen desselben eine Glanzkruste, welche al-

len äußern nachtheiligen Einflüssen bleibend widersteht und zugleich die Uebelheilung kräftig befördert.

4) Baumwachs.

Man nehme:

gelbes Wachs 3/4 Pfund,
gemeinen Terpentin 1/3 Pfund,
gemeines Pech oder Harz 1/2 Pfund,
Unschlitt 3 Loth,

zerschlage Wachs und Harz, und lasse die Stücke bei gelinder Wärme in einem irdenen Tigel mit dem Unschlitte vergehen, setze zuletzt unter fortwährendem Umrühren den Terpentin bei, und gieße die noch warme Salbe in kaltes Wasser, wo sie dann gerinnt und hierauf mit den Händen tüchtig durchknetet und in Stangen geformt wird.

Verzeichniß

der im kgl. Regierungsbezirke der Oberpfalz und von Regensburg

vorkommenden Giftpflanzen,

mit Angabe der Stand- und Fundorte, der Blüthezeit und der giftigen Theile.

Die mit † bezeichneten sind die gefährlichsten.

† 1. Aconitum. Lycoctonum L.

Gelber Eisen- oder Sturmhut.

Nicht selten in schattigen Bergwäldern, z. B. bei Etterzhausen, Mariaort, Zeitlarn, Alling 2c. Juni, Juli.

Kraut und Blüthen wirken narkotisch-scharf, doch in minderem Grade als die folgende.

† 2. Aconitum variegatum L.

Blauer Eisen- oder Sturmhut.

Sehr selten an dem felsigen Abhange der Etterzhauser Grotte, an einem Waldbache bei der Heilsberger Mühle auf dem Wege nach Brennberg. Juli, August. Häufig in Gärten cultivirt als Zierflanze.

Kraut und Blüthen äußern narkotisch-scharfe Wirkung.

3. Actaea spicata L. — Christophskraut.

Nicht selten in schattigen Bergwäldern, z. B. hinter den Schwabelweißer Bergen, hinter dem Schutzfelsen, im Laber- und Altmühlthal. Mai, Juni.

Die Beeren und die Wurzel.

† 4. Aethusa Cynapium L.

Gleiße. Kleiner Schierling. Gartenschierling. Hundspetersilie.

Sehr gemein als Unkraut in Gärten und anderm gebauten Lande. Juni — Herbst.

Das Kraut, welches mit dem der Petersilie Aehnlichkeit hat, wirkt narkotisch-scharf.

5. Alisma Plantago L. — Froschlöffel.

In Wassergräben und Weihern gemein. Juli, August.

Alle Theile der Pflanze enthalten einen scharfen Stoff.

6. Anemone nemorosa L. — Waldhähnchen.

Sowohl in Wäldern als am Rande derselben, in Gebüschen, sehr gemein. April, Mai.

Alle Theile der Pflanze besitzen eine bedeutende Schärfe.

7. Anemone Pulsatilla L.

Osterblume. Küchenschelle.

An trocknen sonnigen Anhöhen, auf Kalkboden, allenthalben. März, April.

Wie die vorhergehende.

† 8. Atropa Belladonna L.

Wolfskirsche. Tollkirsche. Belladonna.

In Bergwäldern mit fettem Boden, besonders auf Holzschlägen, nicht selten, z. B. bei Mading, Etterzhausen, Regendorf und an vielen Orten der Oberpfalz. Juni, Juli.

Wurzel, Kraut und Beeren gehören zu den stärksten narkotischen Giften.

9. Chelidonium majus L. — Schölkraut.

An Mauern, Felsen, Schutthaufen, sehr gemein. Mai — August.

Der gelbe Milchsaft wirkt als ätzendes Gift.

10. Chenopodium hybridum L. — Bastardgänsefuß.

Im cultivirten Lande, auf Krautäckern, an Wegen. Juli, August.

Der Genuß der Blätter wirkt auf Schweine giftig.

† 11. Cicuta virosa L.
Wasserschierling, Wütherich.

In Wassergräben, hie und da, z. B. auf dem Bruderwörth, bei Donaustauf. Juli, August.

Die der Sellerie ähnliche Wurzel wirkt im höchsten Grade narkotisch-scharf.

12. Clematis recta L.
Aufrechte Waldrebe. Brennwurz.

Am steinigen Abhange der Berge im Donau- und in den benachbarten Flußthälern. Juni, Juli.

Das Kraut ist scharf und erregt auf der Haut Blasen.

† 13. Colchicum autumnale L.
Zeitlose. Herbstzeitlose.

Auf feuchten Wiesen sehr gemein. August — Oktober. Zwiebel und Samen wirken als scharfe Gifte.

† 14. Conium maculatum L.
Schierling. Großer oder gefleckter Schierling.

Ziemlich selten an Straßengräben und Häusern, z. B. in den Dörfern Riekofen, Mintraching, Barbling und Niedertraubling, in der Schinderhütte bei Regensburg ꝛc. Juli, August.

Das Kraut wirkt im höchsten Grade narkotisch.

15. Coronilla varia L.
Kronenwicke. Bunte Peltsche.

Auf sonnigen Anhöhen, an Rainen, unter dem Getreide, auf trocknen Wiesen, sehr gemein. Juni, Juli.

Das Kraut erregt Durchfall und Erbrechen.

† 16. Daphne Mezereum L.
Seidelbast, Kellerhals.

In Wäldern und Gebüschen, am Rande derselben. Februar, März.

Alle Theile, besonders Rinde und Beeren, wirken sowohl innerlich als äußerlich als scharfes Gift.

† 17. Datura Stramonium L. — Stechapfel.

Hie und da an Wegen und Schutthaufen verwildert. Juli, August.

Kraut und Samen gehören zu den stärksten narkotisch-scharfen Giften.

18. Digitalis grandiflora Lam.
Gelber Fingerhut.

In Bergwäldern und an Felsen im Donau-, Laber- und Naabthal, nicht selten, z. B. bei Mading, Etterzhausen, Alling, Mintraching, Mariaort, Tegernheim ꝛc. Juni, Juli.

Die Blätter wirken narkotisch.

19. Euphorbia Cyparissias L.
Cypressen-Wolfsmilch.

Auf Grasplätzen, an Rainen, sehr gemein. April, Mai.

Der Milchsaft wirkt scharf und ätzend.

20. Euphorbia verrucosa Lam.
Warzige Wolfsmilch.

Am Abhang der Berge, an Wegen, Rainen, sehr gemein. Mai, Juni.

Wie die vorige.

† 21. Hyoscyamus niger L. — Bilsenkraut.

An Schutthaufen, Wegen, in Dörfern und Kirchhöfen, gemein. Mai — August.

Die ganze Pflanze gehört zu den schärfsten narkotischen Giften.

† 22. Juniperus Sabina L. — Sevenbaum.

Nicht selten in Bauerngärten cultivirt. Mai.

Die ganze Pflanze enthält einen giftigen Stoff.

23. Lactuca Scariola L.
Wilder Lattich. Giftsalat.

An Wegen und Wiesengräben hie und da, z. B. bei Winzer, Tegernheim, Barbling und Schönach. Juli, August.

Der Milchsaft wirkt narkotisch.

† 24. Lolium temulentum L.
Taumellolch. Schwindelhafer.

In Hafer- und Gerstenfeldern, nicht gemein, z. B. oberhalb der Kuhwiese, bei Mariaort. Juni, Juli.

Die Samen äußern narkotische Wirkungen.

25. Lonicera Xylosteum L.
Heckenkirsche, Hundskirsche.

In Wäldern und Gebüschen, gemein. Juni — August.
Die Beeren wirken purgirend.

26. Oenanthe fistulosa L. — Rebdolde.

In Wassergräben bei Schönach. Juli, August.
Die Wurzel wirkt narkotisch.

27. Paris quadrifolia L. Einbeere.

In schattigen Wäldern, hie und da, z. B. beim Schutzfelsen, bei Mading, Bruckdorf, Großberg ꝛc. Juni, Juli.
Die Beeren sollen narkotisch wirken.

28. Ranunculus acris. L.
Scharfer Hahnenfuß, Schmalzblume.

Eine der gemeinsten Wiesenpflanzen. Mai — Juli.
Die Blätter enthalten einen scharfen Stoff.

29. Ranunculus Flammula. L.
Sumpf-Hahnenfuß.

Auf feuchten Wiesen, an Wassergräben, gemein. Juli — September.
Wie der vorige.

† 30. Ranunculus sceleratus. L.
Blasenziehender Hahnenfuß. Wassereppich.

In und an Wassergräben auf dem Bruderwörth, hinter dem Pürkelgut, bei Dechbetten, Wutzelhofen ꝛc. Juni — August.
Wie die vorigen, aber bei weitem kräftiger.

31. Rhamnus cathartica L. — Kreuzdorn.

In Wäldern und Hecken, hie und da, z. B. bei Mading, Etterzhausen. Mai, Juni.

Die Beeren wirken heftig purgirend.

32. Sambucus Ebulus L. — Attich.

In Wäldern und Gebüschen hie und da, z. B. bei Eulsbrunn, Regendorf, Haselhof, Schönach rc. Juli, August.

Die Beeren wirken giftig.

33. Solanum nigrum L.
Schwarzer Nachtschatten.

An Wegen, Schutthaufen, im Gartenlande, gemein. Juli bis September.

Den Beeren werden narkotische Wirkungen zugeschrieben.

34. Taxus baccata L.
Eibenbaum, Rotheibe.

An den Bergen im Laber- und Naabthale, besonders bei Mariaort und Etterzhausen. März, April.

Alle Theile wirken narkotisch.

Den genannten können als weniger gefährlich angereiht werden:

35. Anemone sylvestris, die Waldwindrose.
36. Arum maculatum, der Aron.
37. Astrantia major, die Sterndolde.
38. Berula angustifolia, der kleine Wassermerk.
39. Bryonia dioica, die Zaunrübe.

40. Caltha palustris, die Butterblume.
41. Daphne Cneorum, der kleine Seidelbast.
42. Mercurialis perennis, das Bingelkraut.
43. Pedicularis palustris, das Sumpf-Läusekraut.
44. Myrrhis sylvestris, der gemeine Kälberkropf.
45. Myrrhis temula, der Taumel-Kälberkropf.
46. Myrrhis bulbosa, der knollige Kälberkropf.
47. Ranunculus bulbosus, der knollige Hahnenfuß.
48. Ranunculus Lingua, der große Wasserhahnenfuß.
49. Ranunculus repens, der kriechende Hahnenfuß.
50. Sarothamnus vulgaris, der Besenginster.
51. Solanum Dulcamara, der Bittersüß.
52. Sium latifolium, der große Wassermerk.

Nach den Fundorten reihen sich die hier verzeichneten Arten auf folgende Weise:

In Wäldern und am Rande derselben kommen vor: 1, 2, 3, 6, 8, 16, 18, 25, 27, 31, 32, 34, 35, 36, 37, 41, 42, 45, 46.

Am Abhange der Berge finden sich: 7, 12, 20, 34, 39, 50.

Auf Wiesen und Grasplätzen überhaupt wachsen: 13, 15, 19, 20, 23, 28, 29, 40, 43, 47, 49.

Auf gebautem Lande, an Wegen, Mauern und Schutthaufen: 4, 9, 10, 14, 17, 21, 22, 33.

Auf Aeckern unter dem Getreide: 24.

Im Wasser und am Rande desselben: 5, 11, 26, 30, 38, 44, 48, 51, 52.

Regensburg, den 1. März 1855.

Prof. Dr. Fürnrohr.

Inhalts-Verzeichniß.

5. Febr. 197

16. Okt. 192

1. Aug. 19

Von meinem Großvater

Johann Hartinger

geb. am 5. März 184

gest. am 16. Sept. 1981

Michael Schumann

geb. am 7. Sept. 190

5 may 1844